Юлия Евдокимова

Испания в душе и на тарелке

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Книга-путешествие: Испания без курортов, корриды или фламенко. Здесь идут рука об руку исторические персонажи и герои городских легенд, завлекает странников Дева Ручья, а в старинном храме висит чучело крокодила, поет грустную песню невидимый призрак, и становится алой белая роза на груди Богородицы. Испания рыцарских орденов, лесных волшебниц и таинственных огней на болотах. Здесь утешает в печалях Пресвятая Дева Одиночества… Большая часть книги посвящена испанской кухне, кулинарным традициям испанских областей и самым популярным блюдам и винам, несложным рецептам.

-
- Эстремадура и ее легенды
- Родина конкистадоров
- Ведьмы из Аигаля
- Единороги и девы ручья
- Кухня Эстремадуры
- Лунный замок
- Хамон
- Город легенд и секретов
- Маяк в горах
- Барселонские истории
- Городки Каталонии
- Пляска смерти в Верджесе
- Андалусия
- Дом, где родился Лорка
- Кухня Андалусии
- Слезы Святого Петра
- Гран Капитан
- Тайны мадридского двора
- Святой Исидро и дождь
- Городские легенды Мадрида
- Сан Лоренсо де Эль Эскориал
- Косидо мадриленьо и не только
- Секреты мадридских дворцов
- Мадрид класса люкс
- Мария Хосе
- Оливковое масло Испании
- Лунный замок Кастилии
- Тортилья
- Лесные гномы Кантабрии

- Кухня Кантабрии
- Сеговия и легенды Кастилии
- Испанские гранды
- Калатрава, орден исчезнувших рыцарей
- Город Хуаны Безумной
- Арагон
- Арагонские рецепты
- Все лишь бредни, шерри-бренди
- Испанский Новый Год
- Аликанте – паэльи и рыцари
- Ориоланос
- Кухня Аликантина
- Вино с легендарной историей
- В одном местечке в Ла Манче
-
- Кухня Ла Манчи
- Галисия, земля кельтских легенд
- Пресвятая Дева Большеглазая
- Чеснок и вампиры
- Испанские десерты
- Земля души моей

Некий австриец по имени Георг, специалист по истории Мадрида, когда-то приехал в Испанию за историческими изысканиями для научной работы, влюбился в эту страну и осел в ней на всю жизнь, превратившись в гида по имени Хорхе.

Хорхе встречает свои туристические группы на побережье словами: «Поздравляю вас! Вы приехали в международную туристическую зону, которую некоторые по недоразумению считают Испанией».

Он прав. Если в Италии и во многих других средиземноморских странах стоит отойти на два шага от туристической набережной, чтобы оказаться в историческом центре среди узких улочек, храмов и произведений искусства, то Испания тщательно бережет свою аутентичность от туристов, приезжающих на ее пляжи.

Чтобы увидеть настоящую Испанию, приходится потратить время и силы.

Может, именно поэтому мир давно попал под влияние итальянской кухни, признает изысканный снобизм кухни французской и совершенно не знает испанскую кухню, считая ее не стоящей интереса.

Но это не так. Вы удивитесь, как перекликаются блюда

испанской и итальянской кухни, насколько испанские рецепты просты и интересны и при этом не требуют приобретения пармезана для каждого блюда и весьма далеки от пасты, давая возможность готовить из привычных продуктов.

При слове Испания сразу на ум приходят три слова: фламенко, хамон и коррида.

Я же хочу пригласить вас в другую Испанию.

Здесь плачет у ручья дева в белой одежде, здесь предсказывают судьбу кельтские мейги в волшебных лесах.

В двух шагах от популярных курортов прячутся среди каменных стен летучие мыши в коронах и застыли на каменных арках странные фигуры с колом в груди, здесь бродит вдоль ручьев процессия с парусом в давно истлевших руках, тоскует по родине египетский бог в самом центре Мадрида.

Здесь тает во рту ягненок, запеченный в овечьем сыре, пекут сладкое рождественское полено и у каждой хозяйки свой рецепт тортильи, здесь «утюжат» креветок, а гаспачо совсем не похоже на привычный томатный суп.

Эстремадура и ее легенды

Десятилетний мальчик прилип лбом к стеклу вагонного окна, сгорая от любопытства, какая же она, эта Испания, о которой ему так много рассказывали…

Она совершенно не похожа на Португалию, где он жил до сих пор. Как только поезд пересек границу, исчезли густые деревья и цветы, зеленые луга, белоснежные домики небольших деревень. Земля за окном поезда была высохшей, покрытой трещинами, пробковые дубы казались ранеными с содранной кожей, даже оливы выглядели такими древними, словно вросли в эту землю тысячи лет назад.

Пройдет тридцать лет, и мальчик станет королем Хуаном Карлосом I.

Первой испанской землей, которую он увидел тогда, много лет назад, была Эстремадура.

Центр Римской Лузитании, самая неисхоженная, самая жаркая область Испании… Последние сохранившиеся кусочки великой Римской Империи в современном мире, где до сих пор можно встретить улицу имени третьего римского легиона, первая испанская земля, которую увидел ее будущий правитель.

Земля прекрасных монастырей и старых ведьм, дворцов и замков, провинция, где производят лучший хамон и растут лучшие помидоры Испании, где пасутся знаменитые иберийские черные свиньи, из которых хамон и делают.

Самая бедная провинция на протяжении всей своей истории, именно поэтому давшая самое большое число завоевателей американского континента. Там, в Латинской Америке, города носят имена далеких мест, откуда прибыли конкистадоры – Картахена, Медельин, множество других.

«Somos cuatro brujas de Mohedas, Tres del Casar, y la que manda es del Ahigal» – мы четыре ведьмы из Моэдаса, три из Касара, но та, которая главная, из Аигаля, говорится в старой испанской песенке. Аигаль – деревушка на севере провинции Касерес, в Эстремадуре.

Здесь летом температура поднимается до 50С, зимой дуют холодные ветра, а леса в основном представляют собой кустики в пол человеческого роста на расстоянии пяти метров друг от друга.

Поезд из Мадрида до Касереса идет четыре с половиной часа. Обещают пуск скоростной линии Мадрид-Лиссабон, и тогда до Касереса можно будет добраться как на машине по скоростной дороге, за два с половиной часа. Но пока даже скорый поезд идет

более трех часов.

Автономная область Эстремадура состоит из провинции Касерес, провинции Бадахос и города Мерида – административной столицы автономной области.

Летом очень жарко, идеальное время для посещения весна-осень.

Я с ужасом думала, как перенесу июльскую жару, собираясь в командировку именно в Эстремадуру. Мне повезло, знаменитые колдуньи помогли, или так сошлись звезды, но все дни моего пребывания температура не поднималась выше 35С, по ночам можно было не пользоваться кондиционером, из открытого окна шла прохлада.

А директор одного из предприятий в Касересе со смехом обсуждал с друзьями, как папа из Лондона немедленно забрал свою дочь, приехавшую сюда на стажировку, после одной единственной фотографии: стрелка термометра на окне замерла на 53 градусах выше нуля.

Главная святыня Эстремадуры, почитаемая во всей Испании, это Пресвятая Дева Гвадалупе. В 85 километрах к востоку от Трухильо, на высоте 650 метров над уровнем моря расположился замок – монастырь, основанный в 1341 году.

Пресвятая Дева Гвадалупская – заступница за людей перед Господом. Она занимает особое место среди испанских мадонн, Колумб назвал в ее честь остров, это первая католическая Богородица, чье имя появилось в истории Нового Света.

Когда Колумб вернулся в Испанию после своего путешествия, он пришел в храм с восковой свечой весом в пять фунтов и вознес благодарность за избавление от ужасной бури, которая почти уничтожила его корабли. Казалось, что спасения нет, и тогда Колумб созвал свою команду и велел дать обет совершить паломничество к Пресвятой Деве Гвадалупской, а тот, на кого падет жребий, должен пожертвовать в храм пятифунтовую свечу.

Жребий пал на самого Колумба. Впоследствии, и конкистадоры – Кортес, Писарро выделяли храму часть трофеев.

Потомки Колумба (по-испански Колон) живут по всей Испании, сегодня они носят титулы маркизов и герцогов, одна из ветвей семьи – маркизы де Колон-и-Карвахаль, входят в число Грандов Испании и до сих пор владеют дворцом с тем же именем в старом городе Касереса.

Суп с шафраном и миндалем из Гвадалупе.

(нетрудно догадаться, что у блюда арабские корни)

200гр миндальных орехов

8 кусочков черствого хлеба (мы еще поговорим о черством

хлебе в кухне Эстремадуры)

5 столовых ложек оливкового масла

3 зубчика чеснока

1 пучок петрушки

Соль

Молотый черный перец

щепотка тмина

немного шафрана (куркумы)

литр мясного бульона

Готовим:

хлеб ломаем на маленькие кусочки и обжариваем в сковороде в оливковом масле до золотистого цвета,

вынимаем хлеб на бумагу, масло оставляем,

миндаль и чеснок целыми поджариваем до золотистого цвета в том же масле, добавляем мелко порезанную петрушку, соль, перец, шафран, понемногу вливаем бульон и тушим все на слабом огне.

Теперь добавляем хлеб, доливаем бульон до консистенции густого супа и тушим все вместе на слабом огне около получаса.

Суп готов.

Еще одно знаковое место – монастырь Юсте, основанный в 1507 году и расположенный в долине Ла Вера. В этой части провинции удивляют неожиданные для засушливой провинции густые леса, высокие холмы с горными речками.

Когда-то здесь провел последние годы жизни единственный римский император, решивший уйти на пенсию. В 1556 году здесь он, Карл V Испанский и Император Святой Романо-Германской империи отрекся от престола.

Его комнаты, столовую, демонстрируют туристам.

Место красивое, это самая влажная область Эстремадуры, очень зеленая.

Монастырь носит титул королевского монастыря Испании, а ещё его официальное название– casa-palacio (дом-дворец).

Император провел здесь два последних года своей жизни. Несмотря на простоту обстановки, он держал около сотни слуг, а спальню распорядился устроить рядом с часовней, чтобы слушать мессу прямо в постели.

В Юсте возникает чувство необыкновенного покоя и гармонии в душе.

Даже пара дней, проведенных в Касересе, даст возможность увидеть «другую» Испанию, где говорят на «имперском» языке, сохранившимся со времен великой Римской империи, где люди открыты и доброжелательны, гостеприимны, не слишком

избалованы массовым туризмом.

Станция Касереса очень маленькая, почти деревенская, все, как положено – крохотный зал ожидания, кафе, кассы.

Встречающие сразу повели к машине и через пять минут мы были в самом центре, каменном древнем городе на небольшой возвышенности со старинными дворцами на каменных улочках, украшенными гербами древних родов и аистами на крышах.

Раньше я порой задумывалась, что чувствуют люди, родившиеся во дворцах 12 века с картинами на стенах? Например, маркиз де Карвахаль, чьей семье на протяжении веков принадлежит дворец в Касересе, а копия дворца создана в испанской деревне в Барселоне. Для маркиза это обычная жизнь, обычный семейный дом, который теперь стоит закрытым большую часть времени, но при слове Касерес глаза сразу загораются:

– Ты обязательно должна увидеть Эстремадуру. Я ее очень люблю, там же наши корни, тебе она обязательно понравится!

Старый город Касереса называют Сьюдад Монументаль, он полон дворцов и башен, здесь снимались фильмы о колумбовых временах, а городская стена была выстроена на развалинах арабской и с XV века город не изменялся. Иногда его называют лучшей иллюстрацией к временам рыцарства, с 12 века сюда переселялись испанские дворяне, представители известных кастильских семей. Старый город весьма небольшой.

Я останавливалась в Парадоре де Касерес – дворце графов де Торре-Оргас XIV века, переделанном под отель-дворец. В Касересе есть отели дешевле, есть люксовые отели дороже, но дворец это совсем другое дело. У старинных домов, как и у старинных городов, есть душа, особая атмосфера, дух внутри.

Когда горничная проводила до номера, подумала, что обратно по этим коридорам, дворикам-патио с клумбами и фонтанами уже не выберусь. Правда, со второго раза получилось.

Дни были заняты встречами в прохладе старых дворцов, но ближе к вечеру голова начинала кружиться от жары как бы я не старалась прятаться в тени домов, пробегая из одного места в другой по узким улочкам.

И только когда солнце уходило в долину и тени опускались на старый город, многочисленные группы туристов появлялись на улицах, затаив дыхание смотрели на древние дворцы и силуэты аистов на их крышах.

Касерес – город аистов, это одна из его особенностей, весной и летом эти птицы гнездятся на шпилях, дымовых трубах, телеантеннах. Считается, что город, где живут аисты, благословен и спокоен.

Даже башню дворца Изабеллы в старом городе прозвали башней аистов именно потому, что вьют они здесь свои гнезда без малого пятьсот лет.

Если Касерес сам по себе музей, то Мерида, столица Эстремадуры, находящаяся в получасе езды на поезде, сохранила самые большие римские руины в Испании. Амфитеатр VIII века до нашей эры, где летними вечерами идут спектакли и концерты, расположен в большом парке, где деревья защищают от летней жары.

Много веков назад на сиденьях амфитеатра сидели Сенека, Марциал, Адриан или Траян, а сегодня по вечерам жители Эстремадуры и туристы слушают оперу, смотрят театральные спектакли.

В Мериде же находится самый большой римский акведук в Испании.

Одна из самых популярных легенд Касереса – легенда о прекрасной мавританке.

В 1229 году король Альфонсо отправил капитана своей армии в неприступный город альмохадов с предложением о капитуляции. Лишь встретились глаза капитана с глазами прекрасной дочери правителя города – молния вспыхнула между взглядами.

В ожидании ответа правителя города, капитан встал лагерем у стен, куда каждую ночь тайным подземным ходом приходила к нему мавританская принцесса. И однажды капитан решил, что долг выше любви, проследил, где находится подземный ход и уже вскоре армия короля Альфонсо входила в город. Случилось это в день Сан Хорхе, Святого Георгия, ставшего с тех времен покровителем Касереса.

Перед смертью правитель города проклял свою дочь. Легенда рассказывает, что проклятье превратило принцессу в золотую курицу, а сопровождавших ее девушек в цыплят. И по сей день слышится квохтанье курицы в подземных ходах и башнях города Касерес.

И лишь раз в году, в ночь Святого Георгия, с первым ударом колокола выходит золотая курица в сопровождении золотых цыплят в город, и тот, кому удастся увидеть эту процессию и поймать цыпленка, будет богат и удачлив всю свою жизнь.

Легенда о Мальдонадо рассказывает, как эта семья, чей дворец под именем дома Орла до сих пор стоит в городе, получила пять французских лилий на свой герб.

Три французских дворянина, пользуясь гостеприимством испанца, обесчестили ночью его дочь. Несчастная девушка постриглась в монахини, а безутешный отец нашел сбежавших французов в Перпиньяне и убил каждого из них на дуэли.

Король Франции, наслышанный о мастерстве дона Мальдонадо, как искусного фехтовальщика, отправил к нему своего лучшего рыцаря, который также был убит испанским кабальеро.

Тогда король предложил Мальдонадо выбрать себе достойного противника. И Мальдонадо выбрал… самого короля. Он победил – но на сей раз побежденный не был убит, кончик шпаги замер на горле поверженного венценосного противника.

Король предложил испанцу выбрать любую плату за победу в честном поединке, и покинуть Францию. И тот попросил пять лилий с герба Франции на свой герб, по числу побежденных противников.

А дочь по возвращении отца домой покинула монастырь и до самой старости оставалась дома, лишь глядя на улицу из красивого готического окна, которое до сих пор зовут в городе «окном монахини».

Дом Эспардеро-Писарро, расположенный на склоне холма, известен в городе как «Дом Обезьяны».

Легенда гласит, что владелец дома подарил своей жене экзотическую обезьяну, которую купил в одном из своих путешествий по торговым делам, чтобы женщина не скучала в его отсутствие. Так как в семье не было детей, то к зверьку вся семья относилась как к собственному ребенку.

В конце концов, женщине удалось забеременеть и родить прекрасного малыша. Обезьяна чувствовала себя брошенной, ведь внимание людей уделялось теперь только младенцу. И однажды обезьяна схватила ребенка на руки и выбросила из окна дома.

В наказание владелец дома приковал обезьяну к лестнице дворца, долго умирало животное, пугая своими воплями весь город.

Сейчас три каменных фигуры украшают фасад дворца, это фигура мужчины, фигура обезьяны и фигура женщины с ребенком на руках. Местные жители зовут их горгульями.

Кальдерета – общее название для тушеных испанских блюд, кальдерета может быть с лобстером или креветками, с мясом или кроликом.

Кальдерета эстременья – кальдерета по эстремадурски – готовится всегда с бараниной.

Ингредиенты:

1 кг мяса молодой баранины.

1 небольшая баранья печень

1 стакан красного сухого вина

100 мл оливкового масла

1 красный стручковый перец (будет остро, можно взять поменьше)

3 зубчика чеснока

лавровый лист

перец чёрный горошком

немного сладкой паприки

соль

Готовим:

Разогреть в сковороде масло, обжарить в нем зубчики чеснока, вынуть их и отложить на тарелку.

Положить в масло мясо, нарезанное мелкими кусками, присыпать его паприкой и обжарить до золотистого цвета.

Добавить лавровый лист, влить вино и тушить, пока оно не выпарится на медленном огне, если становится суховато– добавляем воду, но консистенция должна быть средней, не слишком жидкой.

Растолочь в ступке отложенный обжаренный чеснок и добавить к мясу.

Обжариваем отдельно печень, добавляем к ней лавровый лист, раздавленные горошины перца и наш острый перчик.

Теперь добавляем все к мясу и тушим до готовности, соус должен быть густым.

Родина конкистадоров

Самая бедная область Испании дала, соответственно, максимальное число конкистадоров. Именно эстремадурские названия в первую очередь мы видим на карте Латинской Америки – от Медельина до Мериды.

Одна из жемчужин Эстремадуры – Трухильо, родина конкистадора Писарро, маленький городок, почти полностью включенный в список наследия Юнеско.

Не все конкистадоры добились успеха, но старинные дворцы Трухильо доказывают, что некоторым удалось добраться до далеких сокровищ Америки.

В маленьком Трухильо в июле было очень жарко, немногочисленные туристы, по двое-трое прятались в тени домов по краям средневековой площади или быстро пробегали солнечные участки и скрывались в дверях небольших кафе.

Вокруг ярусами высились дворцы, и только фургоны с продуктами, подъезжающие к площади, напоминали, что мы находимся в современном мире.

Городок словно вымер – тишина, зной, и серые здания, плавящиеся на солнце.

История одного из самых знаменитых дворцов, носящего имя конкистадора Писарро интересна.

Писарро никогда не был женат, и титул стал недействительным после его смерти. Однако он жил с инкской принцессой, дочерью убитого им Инки, которая родила конкистадору дочь.

Эта женщина – дочь Писарро, вышла замуж за своего дядю, Эрнандо Писарро, и титул маркизов Писарро был возрожден для их наследников.

Нынешние носители титула – маркизы де ла Конкиста.

Сам Писарро никогда не возвращался из Перу и дворец, построенный на добытые им средства, никогда не был его домом, но имя его привлекает туристов, приходящих посмотреть музей знаменитого конкистадора.

Город Трухильо расположен на высоте 570 метров над уровнем моря, и возвышается над долиной, покрытой оливковыми деревьями, между двумя основными реками Эстремадуры – Гвадианой и Тахо.

Здесь были мавры, но не так долго и основательно как в Андалусии, и в Эстремадуре не встретишь мавританских дворцов с роскошными садами и фонтанами.

А башни Трухильо издалека видны над долиной.

Основной замок Трухильо – как раз мавританский, 10 века, построенный на римских развалинах.

В 1232 году под «чутким руководством» Фердинанда III три местных семьи Альтамирано, Бехерано и Анаско освободили Трухильо от мавров, и в 1432 году король Хуан III присвоил Трухильо статус города, и не просто города, а "Muy Noble y Muy Leal Ciudad"– очень благородного и очень лояльного!..

По-разному можно относиться к конкистадорам, тем не менее, без них нет мировой истории.

Вот они, великие испанские конкистадоры, родом из Трухильо:

Франсиско Писарро, основатель Лимы и покоритель империи Инков в Перу, двоюродный брат Эрнана Кортеса.

Эрнан Кортес, самый знаменитый конкистадор Испании родился в Медельине (замечательный, кстати, провинциальный городок с замком, откуда открывается красивый вид на окрестности), покорил Гаити, Доминиканскую республику, Кубу, Гондурас, он же стоял у основания падения ацтекской империи и покорения Мексики.

Диего Гарсия Паредес, прозванный Самсоном Эстремадуры – основатель городка Трухильо в Венесуэле, меч его хранится в Трухильо.

Франсиско де Ореллана, первооткрыватель Амазонки, его 500 летие несколько лет назад праздновалось в Трухильо.

А еще Нунфио де Чавес, Франсиско де лас Касас, сопровождавший Колумба, первый губернатор Чили Франсиско де Агирре.

Когда-то представители благородных, но обедневших семей рискнули всем, что у них еще оставалось, и отправились на покорение неизведанных земель. Их дворцы теперь стоят в центре маленького Трухильо и у каждого своя запоминающаяся история.

Например, укрепленный дворец 14 века – Алькасар де Луис де Чавес Вьехо, который возвышается над центральной площадью, был тем самым местом, где католические короли Фердинанд и Изабелла подписали соглашение об объединении Арагона и Кастилии, это был первый шаг к их будущему величию.

А в Каса де лас Каденас, доме двух знаменитых семей Чавес-Ореллана, можно остановиться, здесь сейчас отель.

А теперь – пюре!

Картофель с перцем, pepe patatas.

Нам нужно:

2 красных сладких перца

килограмм картофеля, очищенного и порезанного пополам

1 луковица, очищенная и порезанная пополам

1 зубчик чеснока, очищенный
щепотка семян укропа
2 столовых ложки оливкового масла
свежая порезанная петрушка
Готовим:

1. Разогреть духовку и в течение 10-15 минут запекать перцы на бумаге для запекания, переворачивая. Главное не сжечь! Кожура должна сморщиться и слегка почернеть. Вынуть. Выложить на бумагу и оставить остывать

2. Пока перцы запекаются и остывают, отварить картофель, лук и чеснок в кастрюле с подсоленной кипящей водой в течение 15-20 минут до мягкости; слить.

3. Смешать перцы, семена укропа, картофель, лук, чеснок и оливковое масло; взбить в пюре в кухонном комбайне, хотя для деревенских аутентичных блюд все-таки руки подходят лучше, чем всяческие приспособления. Приправить солью и черным молотым перцем и украсить петрушкой.

А семена укропа и прочие крупненькие сухие травки неплохо бы перед добавлением в блюдо растолочь слегка – появляется аромат, которого нет в сухом виде.

Ведьмы из Аигаля

"Somos quatro brujas de Mojedes, tres de Casar, y la, que manda, es del Ahigal"– Мы четыре ведьмы из Моэдаса, три из Касара, и та, кто главная – из Аигаля. "– поется в испанской народной песенке.

Обычная небогатая провинциальная деревня на равнине, окруженная пустынными степями Эстремадуры, в провинции Касерес в 115 километрах от центра провинции. Здесь всего 1600 жителей.

Аигаль известен в Испании своими ведьмами.

Здесь вам расскажут столько разных историй, что никогда не угадаешь, где правда, а где вымысел, легенды окружают это место с давних времен.

– Нет, конечно, я не верю в ведьм, – скажет житель Эстремадуры, – но… они есть!

– Конечно, никаких ведьм у нас нет, – говорит какая-нибудь сеньора из Аигаля,– Ну, правда вот есть история о доне Винсенто, который был у нас секретарем в мэрии, так вот он был таким красавчиком именно потому, что в детстве его поцеловала ведьма.

– А ещё, помните, была у нас одна девушка, которая бросила своего парня, Хосе-Луиса, из-за Маркоса. Хосе-Луис пошел к тетке Тельвине, которая жила вон там, за мэрией, так после этого семейная жизнь у новой пары не сложилась, постоянные ссоры, и дети так и не родились, так они счастья и не видели, пока предательница не сошла в могилу.

Народ в Аигале старается не пересекать дорогу черным котам, и петухам, встретить зайца или дикую сову опасно потому, что именно в этих животных перевоплощаются ведьмы.

Сильный ветер – конечно, его наслала ведьма. И все вокруг знают, что хотя колдуньи встречаются и в Гате, и в Харандилье, и в других местах, никто не сравнится с ведьмами Аигаля.

Исследователи фольклора, легенд и народных песен, часто приезжают в Аигаль, записывают рассказы жителей, фотографируют деревеньку и окрестности.

А жители деревни до сих пор рисуют крест на спине овцы, чтобы защитить её от черной волчицы в которую, конечно же, превращается ведьма.

Некоторые ведьмы превращались в петухов и начинали кукарекать в три часа ночи, подшучивая над жителями деревни, которые просыпались, думая, что уже наступил рассвет.

Рассказывают и о парне, который бросил камень в жабу на тропинке, но камень неожиданно сменил траекторию и как

бумеранг полетел обратно, подбив парню глаз.

Даже в столице провинции, в Касересе, одна из площадей называется площадью ведьм – Plaza de Brujas.

И вполне серьезные люди говорят, что Эстремадура «отмечена привилегией» – это волшебная земля, где всегда жили ведьмы.

А эстремадурская молодежь, путешествуя по отдаленным уголкам провинции, периодически вывешивает в Интернете фото очередного «домика ведьмы»!

Единороги и девы ручья

Эстремадура пустынна – степи, сухой воздух, ужасная жара в летние месяцы.

Едешь по дороге – и вокруг только мелкие деревья, разбросанные на расстоянии трех-пяти метров друг от друга, или желтые поля под белесо синим небом.

Долго смеялась, услышав, что эти деревца на полях называются лесом и местные охотники стреляют там кабанов.

Кажется, нет конца этой дороге…

Но чем севернее, тем интереснее становятся пейзажи. Неожиданно поля окрашиваются в яркий зеленый цвет, цвет неба становится глубже, и его росчерками перечеркивают белые облака, а отдельные пейзажи и итальянским не уступают.

Быстро приближаются покрытые лесом горы, которые только что темнели где-то вдали, и дальше дорога уходит от шоссе, становится уже, и машин встречных все меньше и меньше. Иногда огромные деревья полностью закрывают дорогу, превращая ее в коридор, и только указатели выныривают – направо, налево, деревня, городок…

– А что это за место, Харандилла? – спросила я.

– Заедем – увидишь, – сказали спутники.

Вокруг природа красивая, и что ни километр – то акведук римский, то монастырь, то развалины древних святилищ, речки, водопадики.

И место для ночевки лучше не придумаешь, от маленьких отельчиков, до шикарного парадора в старом замке, как раз между старинной частью и более новой деревней.

Харандилла находится в самой северной части Эстремадуры, на стыке границ провинций Толедо и Авила. Там так же жарко, как и в Толедо, но и горы с заснеженными вершинами имеются, и леса, так что жара переносится легче.

История у деревни занимательная. «Она потеряна в ночи времен» – торжественно написано в маленькой книжечке.

Когда-то было здесь римское поселение (Эстремадура богата на следы римлян), возникшее вокруг многочисленных языческих храмов.

Муниципиум Флавиум Виверторум, так она называлась, то есть поселение живых источников.

Римляне воздвигли здесь храм Минервы, который с течением веков превратился в святилище Пресвятой Девы Де Ла Берракоса.

Потом пришли мавры и назвали это место Харавилла – Villa

de los prados verdes, город зеленых лугов, что совсем не похоже на привычную засушливую Эстремадуру!

Прошло время, и король Альфонсо VIII подарил земли рыцарям тамплиерам, которые воздвигли здесь замок, и превратили городок в одно из стратегических мест на территории вокруг Пласенсии. В 1366 году уже король Энрике подарил городок и замок графу де Оропеса (чье имя носит замок, в котором расположен парадор).

Церковь в центре деревни – Санта Мария делла Торре – также родилась из останков тамплиерской крепости. Недалеко монастырь Святого Августина и монастырь Святого Франциска, церковь покровительницы этого места Пресвятой Девы де Сопетран.

Парадор носит имя Карла V, по дороге на покой в Юсте великий император и будущий пенсионер проезжал именно тут, и останавливался в Харандилле 11 ноября 1556 года. Существует туристический путь Карла – для пеших и конных туристов, маленькая вроде деревушка, а на каждом шагу история.

Маленькие отели активно используют имя Карла, например один из них назвали «Отдых императора».

Благодаря мягкому климату, здесь выращивают спаржу, перец, много фруктов. Здесь растут яблоки, груши, черешня, фиги, в окружающих лесах – дубы и каштаны, а еще летом цветет вереск и тимьян, что придает воздуху приятный аромат.

В одном из самых жарких месяцев, в июле, после безумно жаркого, просто плавящегося Трухильо, Харандилла оказалась очень приятным местечком.

В Харандилле проводится много праздников, и праздник урожая, и праздник патронессы городка – Пресвятой девы де Сопетран, когда торжественно несут её статую, с танцами и песнями, усыпая путь цветами, есть даже праздник под названием «похороны сардинки», заканчивающийся коллективным поеданием сардин с местным вином на центральной площади.

Но главный праздник в Харандилле – 7 декабря.

Называется он Los Escobazos. Сколько веков назад возник праздник – неизвестно, известно лишь, что давным-давно пастухи на рассвете возвращались домой с пастбищ, заканчивая сезон, и освещали свой путь факелами, а встречая других пастухов, приветствовали их, обмениваясь факелами в знак приязни. Это праздник гостеприимства, теплоты друг к другу.

В этот праздник на улицах много угощений, музыки, украшений, и все жители деревни от мала до велика, выходят с факелами, они обмениваются огнем и благодарят друг друга.

Заканчиваются гуляния в полночь на центральной площади,

где, под костры и фейерверки, поднимается над храмом штандарт Святой покровительницы города.

Путешествуя по Испании, я еще раз убедилась, что чем дальше вглубь, чем дальше от туристических троп, тем больше тебе открывается и тем больше рады тебе показать местные жители. Собственно, так в любой стране, наверное.

Считается, что фольклор, народные традиции Эстремадуры изучены меньше всего, у ученых и исследователей руки не доходят.

Тем не менее, отдельные легенды и сказки были записаны, и оказалось, что в засушливой и отдаленной Эстремадуре неожиданно рассказывают о сиренах, девах ручья и даже единорогах!

Вот некоторые представители этой волшебной компании.

Chancalaera живет только в горах. Эта прекрасная женщина, амазонка (воплощение богини Дианы в главном римском регионе Испании?), умелая охотница, которая, ко всему прочему, неравнодушна к мужчинам.

Девушка хоть и красивая, но со странностями: и передвигаться может очень быстро, быстрее любого нормального существа, и в старушку немощную превращаться, и даже в птицу.

Так что, заблудился мужик в горах, понравился Чанкалаэере – не спасется и больше никто его никогда не увидит.

Скачут по Эстремадуре Всадники Смерти. Эта пара – мужчина и женщина на конях, одетые в длинные одежды, полностью скрывающие ноги.

У них очень бледные лица, впавшие глаза и в худых руках они крепко сжимают вожжи. Пара неожиданно появляется из темноты и продолжает свой путь дальше, не обращая внимания на случайных прохожих, Всадники Смерти всегда скачут за конкретной душой, и в ночь их появления в деревне кто-то должен умереть.

Напоминает галисийскую Святую Компанию другая компания – эстремадурская, появляется она всегда в долине реки Мальвеллидо.

Скользит по берегу реки группа призраков в длинных одеждах и несут они в руках парус. Появляются они всегда в полночь, и вот тут не дай Бог появиться на их пути, живыми ещё никто не уходил.

Много в Эстремадуре легенд о девах ручья, живущих у замков, сидят они у водоема, волосы длинные причесывают.

Понравится кавалер – попросят помочь волосы причесать.

Могут и сокровищами одарить. А не понравился, разочаровал – не вырвется живым.

Мачу Лану живет в горных пещерах и бродит темными ночами вокруг деревень. Видеть его мало кто видел, темное существо бесшумно крадется в темноте, но известен он своим злым нравом, сглазить может.

Нашепчет гадостей – и у человека на следующий день и болезни, и неприятности, а то и характер изменится к худшему, вроде ни с того, ни с сего, а это из кустов на него Мачу Лану дурным глазом зыркнул.

Словно злые гномы в итальянской Эмилии-Романье, местные ведьмы заставляют спящих жителей деревни задыхаться по ночам, сжимая им грудь, или просыпаться в кошмарах.

Они могут рассыпаться искрами из камина, схватить ребенка, и найдете вы его – если найдете – далеко от дома.

Вроде не большая речка Тахо, но встретит рыбак незнакомую красивую девушку на берегу реки, споет она ему песенку, и погибает рыбак от удушья. А ручей или речка вдруг разливается, становится бурным, но вскоре снова все успокаивается, до следующей жертвы.

Рассказывают, что в деревушке ведьм Аигале когда-то жило чудище с огромным рогом во лбу, передом кабана и задом лошади.

Охотились на зверя всей деревней и всей округой, и с оружием, и с хоругвями святыми. В конце концов, подфартило братству Росарио, мужчины напали на чудище с оружием, а женщины в это время шли навстречу зверю с изображением Пресвятой Девы.

Вот тут-то зверь раздулся как шар и лопнул.

А рог остался. Долго находился он в церкви, выставленный как трофей.

Некий епископ, посетивший как-то в конце XIX века деревню, ужаснулся: были у рога чудотворные свойства, и болезни излечивал, и желания исполнял, и приходили люди со своими бедами и печалями в храм не к Христу, а к рогу.

Забрал Епископ рог. И где он сейчас – неизвестно, а история осталась в архивах, задокументирована.

Кухня Эстремадуры

Первое, что мне подарили в Эстремадуре, был набор книг «Вкус наших ресторанов», с фотографиями, рецептами, все лучшее, что есть в кухне этого региона.

Да и перевес багажа у меня был рекордный, в Эстремадуре делают лучший в Испании хамон, одно из лучших оливковых масел.

Первый раз в жизни увидела я крохотные драгоценные бутылочки на бархате в красной коробочке, напоминающей упаковку элитного шоколада или ювелирных изделий. А было это эстремадурское оливковое масло, и по вкусу оно действительно оказалось драгоценным.

А ещё я везла оливки и прочие многочисленные баночки всяких вкусностей. Не могла же я их оставить, вот и прогибалась под тяжестью чемодана и пакетов.

В Эстремадуре собирают лучшие в Испании помидоры, и конечно, делают гаспачо, но не андалузское, а свое, гаспачо эстременьо. А что ещё можно есть, когда полоска термометра летом часто замирает на +50С!

Когда заходила речь о гаспачо, солидные сеньоры наперебой начинали объяснять, как его лучше приготовить и в какой правильный момент положить нарезанный полосками хамон…

Популярна в Эстремадуре охота, а соответственно, много блюд из дичи. Заяц, кабан, перепелка частые блюда в эстремадурских ресторанах.

Кухне Эстремадуры привычны блюда, приготовленные из свинины, дикорастущих грибов сколимусов, лука-порея и огромное разнообразие домашних сыров, приготовленных как в монастырских сыроварнях, так и у домашнего очага.

Специалисты считают региональную кухню Эстремадуры недостаточно изысканной, а проще говоря, грубоватой.

Это мнение основано на том, что Эстремадура всегда была аграрным регионом, где сельское население преобладало над городским, что не могло не сказаться на кулинарных традициях жителей провинции, которые и сейчас предпочитают обильную натуральную и качественную еду.

Основными ингредиентами местной кухни являются мясо и овощи. Поскольку Эстремадура не имеет выхода к морю рыба здесь не столь популярна, как в прибрежных районах Испании.

Наиболее известным блюдом является чанфаина (chanfaina). Этот рецепт допускает множество вариаций, но его базовые компоненты: баранина, бараньи ножки, вареная кровь, лук,

лавровый лист и острый перец, всегда остаются неизменными.

Из баранины готовят также кальдерету (caldereta de cordero), рецепт которой я уже приводила.

Особой любовью во всей Испании пользуются копчености из Эстремадуры: хамон де беллота де пата негра (сыровяленый окорок из иберийской «черной» свиньи, на вольном выпасе) и колбаса чорисо (chorizo).

Лучший сыровяленый окорок производят в районе Монтанчес (Montánchez).

В монастыре Юсте на террасе накрыли стол. Среди многочисленных закусок тапас к местному красному вину подавались крохотные тартинки со знаменитыми эстремадурскими сырами. Среди них самый известный сыр Эстремадуры queso de Placencia, который вырабатывается из козьего молока и отличается характерным красноватым оттенком, который достигается за счёт добавления паприки.

А мы попробуем приготовить самое популярное в этих краях блюдо – рис по-касересски, или Arroz al estilo de Cáceres.

Ингредиенты:
полкило риса
1 кролик
4 яйца
2 артишока
100 гр бекона
3 зубчика чеснока
оливковое масло
50 гр твердого сыра
1 палочка корицы
щепотка шафрана (куркумы)
1 чайная ложка розмарина
1 чайная ложка тимьяна
1 чайная ложка орегано
Соль
Перец
Готовим:
Чистим чеснок и режем – откладываем
Нарезаем полосками бекон
Очищаем артишоки и разрезаем на 4 части
Нарезаем маленькими кусочками сыр

Кролик разделывается, обязательно добавляется его печень, все режется небольшими кусочками и обжаривается до золотистой корочки.

Добавляются все травы и немного воды, тушить все вместе

5-10 минут.

В кастрюлю складываются чеснок и артишоки и томятся в оливковом масле

Когда приобрело золотистую окраску – добавляем кролика с печенью и полоски бекона

(бульон, в котором тушился кролик, пока оставляем), тушим все вместе несколько минут.

В кастрюлю к остальным ингредиентам засыпаем рис, вот теперь добавляем бульон из-под кролика, на сильном огне готовим все вместе 8 минут, потом тушим на медленном огне.

Когда протушилось на медленном огне 15 минут – разбиваем 4 яйца, добавляем порезанный заранее сыр – и теперь уже все вместе доводим до готовности.

Почти готово – тут мы эту кастрюльку снимаем с плиты и на несколько минут ставим в горячую духовку. Запеклось – вынули – и даем настояться без огня 5 минут.

Это ни в коем случае не паэлья и это очень вкусно! Вы все еще считаете испанскую кухню не интересной?

Многие традиционные блюда возникают из-за необходимости максимально использовать ресурсы, предлагаемые природой.

Кухня Эстремадуры родилась в монастырях и маленьких деревнях, но каждый город привносил что-то свое, и со временем простая монастырская пища становилась более изысканной.

Кроме знаменитой на весь мир вяленой ветчины самого высокого качества, хамона беллота из Эстремадура, одним из мировых эталонов качества красного перца является пиментон де ла Вера, острая или сладкая паприка, изготовленная из этого перца, не уступает, а иногда и превосходит знаменитую венгерскую.

А кроме известных сыров промышленного производства, очень много сыров производится вручную, как это столетиями делали поколения пастухов в горах.

Кроме известного супа гаспачо в Эстремадуре готовят хлебный чесночный суп с добавлением паприки, томатный суп с яйцом и поджаренными тостами.

Один из известнейших супов начали готовить очень давно по время карнавалов в Бадахосе. Это очень густой суп, где слоями запекаются хлеб, филе свинины, лук, вареное яйцо и петрушка, а в долине Ла Вера готовят картофельный суп с хлебом и паприкой, который едят обычно со свежим виноградом и инжиром.

Иногда в хлебные супы добавляют молоко, разбавленное водой

Традиционное гаспачо из Эстремадуры это суп пастухов и

крестьян, работавших на полях. Его готовят из черствого хлеба, чеснока, томатов, оливкового масла, уксуса и соли.

Гаспачо служил как освежающим напитком, так и легким блюдом, идеально подходящим для летних полевых работ, в него добавляли сезонные фрукты и овощи, например огурец, перец, лук, виноград, дыни.

Кстати, мы всегда представляем себе гаспачо как томатный суп. Однако до появления помидор в Европе его готовили из прочих овощей, хлеба и оливкового масла. И «новшество» приживалось очень долго.

В кухне бедных крестьян холодный летний суп вообще состоял лишь из черствого *хлеба, смоченного водой и оливковым маслом.*

Название гаспачо произошло от мавританского слова «caspa» – остаток.

Ингредиенты:
чёрствый хлеб,
помидоры,
огурцы (кладут не все хозяйки)
сладкий перец,
зелень,
лук,
чеснок,
оливковое масло,
винный уксус,
соль.
Готовим:
Овощи промываем, очищаем от кожуры (некоторые считают, что кожура придает сочность, но так сложнее измельчать и взбивать)
Нарезаем кусочками, удаляя семена.
Замачиваем черствый хлеб.
Отдельно измельчаем специи и чеснок в ступке и дальше смешиваем с овощами и растираем. Для простого деревенского гаспачо этого достаточно. Для более нежного взбиваем все блендером.

Для деревенских свадеб и праздников в куриные супы добавлялись очень тонкие оладьи.

Как в тосканском салате панцанелла или в супе риболлита, здесь используют черствый белый хлеб, который смешивают с соусом из чеснока и перца, оливковым маслом, водой и солью. Это уже зимнее блюдо, когда такое варево ставили на огонь, то туда добавляли и кусочки колбасы чоризо, и окорок, и жареные в

масле сардины.

Во время забоя скота здесь делается очень вкусный паштет из печени – кахуэла, который едят, намазывая на поджаренный хлеб.

В Эстремадуре много салатов из помидоров и перца. Смешение продуктов ярких цветов, красных, желтых и оранжевых, создается летнее настроение – словно солнце упало в тарелку.

А мы сделаем апельсиновый соус – salsa de naranja – для мяса, курицы или рыбы

Ингредиенты:

2 апельсина,

1 лимон,

1/4 стакана нарезанных маринованных зеленых оливок без косточки,

пучок петрушки порезать очень мелко,

2 ст л зеленого лука (порезанного очень мелко),

1/2 ч л сахара,

Свежемолотый черный перец

Готовим:

Апельсины и лимоны разделить на дольки, нарезать на маленькие кусочки.

Добавить нарезанные оливки, сахар, щепотку соли, лук, петрушку и перец. Все хорошо перемешать, поставить на пару часов в холодильник, чтобы маринад «дозрел» и можно подавать на стол.

Самый простой рецепт – эстремадурские рулетики с хамоном или ветчиной:

Сваренные вкрутую яйца режутся кубиками, перемешиваются с порубленными на кусочки грецкими орехами (естественно, очищенными) и тертым овечьим сыром.

Теперь всю эту смесь чуть подсолили-поперчили и накладываем на ломтик хамона, скручиваем рулетиком и закрепляем зубочисткой – это закуска к красному вину.

Лунный замок

Эстремадура всегда была одной из самых бедных и самых отдаленных от цивилизации областей Испании, и португальский Лиссабон вроде недалеко, но рядом Богом забытые португальские деревни и городки, и, несмотря на покрытые лесом горы основная часть здешнего ландшафта это все же степи и пустоши.

Один из районов даже носит название Los Baldios– пустоши.

Посреди засушливых степей, где только пыль поднимается над дорогами, возвышаются старинные замки и крепости.

Один из них – Лунный Замок.

Конечно, имя своё он получил по фамилии владельца, но когда возвышается освещенная громада замка над степями под черным ночным небом с холодной луной, его название слышится совсем по-другому.

Замок де Луна находится на холме Сьерра де Сан Педро, Святого Петра, а вокруг простираются земли пустошей, Лос Бальдиос.

Вниз от замка сбегают улочки с белеными домиками – это Албуркерке (я не опечаталась, именно так, с «р»– Alburquerque).

Местечко, ровно посередине между ближайшим португальским городом, Валенсией-де-Алькантара и Бадахосом, всегда было интересно для строительства оборонительной крепости.

В 1166 году Фердинанд Второй отвоевал эти земли у мусульман и передал Ордену Сантьяго для охраны Испанских границ, правда, ненадолго с точки зрения Истории, почти через 20 лет, в 1184 году, земли вернулись к мусульманам, но уже в 1217 году окончательно были отвоеваны испанцами.

В течение XIV века строительство замка переходило из рук в руки, но это всегда было связано с коронами Кастилии или Арагона.

В середине XV века крепость перешла к дону Альваро де Луна, Магистру Ордена Сантьяго и Кондестаблю Кастилии, при нем в 1445 была построена башня и сделан доступ в верхнюю часть замка через мост.

С 1465 по 1472 дон Бельтран де ла Куева, которому замок был передан с остальными привилегиями королем Энрике IV, укрепляет и расширяет замок, строит несколько помещений дворцового типа, а также ставит зубчатую пятиугольную башню, устраивает амбразуры и защищает замок тремя уровнями стен с маленькими башенками и несколькими входами.

Несмотря на повреждения замка с течением столетий, он

считается одним из наиболее сохранившихся замков Эстремадуры именно как крепость, сохранены стены, входы, бастионы и башня дона Альваро де Луна. Внутри замка находится церковь Святой Марии Кастильской, построенная в конце XIII века.

В 1924 замок был признан Национальным Памятником. Это был один из первых замков Эстремадуры, восстановленных после Гражданской войны, сегодня он используется правительством Эстремадуры как институт дополнительного образования, а также разыгрываются театрализованные представления.

В Албуркерке проходят интересные средневековые праздники-карнавалы, все очень театрализовано, что и привлекает множество туристов.

Здесь вам расскажут местную легенду о влюбленных юноше и девушке из враждующих семей.

Пожениться им не разрешили бы, и молодые люди объявили, что вступят в брак без разрешения семей.

Через несколько дней после этого юноша бесследно исчез, но все в деревне догадывались, что он был убит по приказу отца возлюбленной, приказавшего спрятать тело.

Естественно, ни к чему хорошему это не привело, через 2 месяца девушка покончила с собой, тем не менее, её похоронили в местной церкви.

Прошло несколько лет и на могиле появилось странное пятно, напоминающее силуэт юноши – в народе поговаривали, что это дух юноши вернулся, чтобы соединиться с духом своей подруги.

И действительно, прошло всего немного времени, и церковь неожиданно рухнула, как говорили жители городка, это была «работа» юноши, который все же смог освободить дух своей возлюбленной и соединиться с ней навечно.

Пюре бедняков из Альбуркерке – patatas a los pobres.

На 4 порции:

1 кг картофеля, очищенного и нарезанного тонкими ломтиками

2 зеленых перца, порезанных пополам, очищенных и нарезанных

2 мелко порезанные луковицы,

3 зубчика чеснока, раздавленных, как в кухне итальянской, большим пальцем на разделочной доске

3 столовых ложки порезанной свежей петрушки

2 лавровых листа

1/2 ст л сладкой паприки

140 мл оливкового масла

Полстакана белого вина – сухого конечно!

Готовим:

1. Разогреть духовку до 200 градусов. Промазать маслом форму для духовки, и уложить слоями картофель, перец и лук, посыпая каждый слой чесноком и петрушкой. Перед последним слоем картофеля положить лавровые листы.

2. Посыпать паприкой и побрызгать оливковым маслом. Нагреть на плите, пока масло не закипит.

3. Добавить вина и воды, достаточно, чтобы жидкость доходила до середины картофеля. Приправить и довести до кипения на огне. Затем поставить в духовку примерно на 1 час, пока картошка не станет мягкой с золотистой корочкой.

Время регулируйте сами, у меня меньше получается, чем час, все зависит от картофеля. Как корочкой покрылся – готово!

Хамон

«Дульсинея Тобосская, имя которой столь часто на страницах предлагаемой истории упоминается, была, говорят, великою мастерицею солить свинину и в рассуждении сего не имела себе равных во всей Ламанче»…. Конечно, это «Дон Кихот» Сервантеса.

Что же привлекло Дон Кихота к его прекрасной даме? Красота её необыкновенная, или необыкновенный хамон, который она засаливала? Ох, боюсь, что все-таки второе!

Нет большей гордости в испанской кухне и испанской пищевой промышленности, чем хамон, это визитная карточка Испании.

И мы тоже с удовольствием закупаем эту вкусность в испанских магазинах, или просим нарезать в наших супермаркетах, или покупаем в вакуумных упаковках.

И хотя я обещала не говорить о фламенко и корриде, хамон обойти никак не могу.

Помните, как познакомились Пенелопа Крус и Хавьер Бардем? Они вместе снимались в фильме «Хамон! Хамон!».

Лучший хамон я ела в Эстремадуре, оторваться не могла от большой тарелки, а знакомые, рассказывая, как готовить гаспачо, добавили: «Потом, уже разлив гаспачо в тарелку, тонкими полосками нарезаешь хамон и опускаешь в гаспачо.. que rico!!! (как богато!)

Наверное, нет ни одной деревни в центральной Испании, где крестьяне до сих пор не засаливали бы хамон, по старинке, по-домашнему, на специальном столе под названием «саладеро» обваливают свиной окорок в соли и оставляют его на несколько недель.

Затем соль смывают, ни крупинки не должно остаться на мясе, а окорок подвешивают к потолочной балке вялиться.. обычно это специальная комната на чердаке, без стекла, чтобы холодный зимний воздух как следует обдувал мясо… ну а дальше – как повезет. Длинным осколком коровьей кости протыкают готовый окорок, и принюхиваются… увы, не все окорока выживают, оказываются и испорченные.

Но зато то, что получается….умммммм….

Осенние праздники забоя свиней – не для слабонервных и не для поклонников вегетарианства… но для деревни это настоящее событие.

Конечно, в промышленных масштабах испортиться хамону не дадут, не крестьянский домишко. Но технология, в общем-то, та же.

Окорок два-три дня вымачивают в соляном растворе, потом под прессом хорошенько отжимают, и отправляют на созревание в сухое прохладное место. Там хамон будет вызревать долго, два три года, причем – чем дольше, тем лучше. Сейчас идеальным считается вызревание в течение 36 месяцев.

Кстати, в хамоне, как в оливковом масле, содержатся вещества, понижающие уровень холестерин, вот так-то!

Любопытный факт: американцы заинтересовались производством хамона, и занялись поисками вариантов для ускорения его производства, а спонсором проекта выступило… НАТО. Всерьез рассматривался вопрос о включении хамона в рацион военнослужащих. Но испанцы воспротивились всеми силами, во-первых, усмотрев в этом посягательство на национальное достояние, во-вторых, какой же хамон без особых пород свиней или особых пастбищ на отрогах гор! Так и заглох проект.

Отдельные сорта хамона по элитности приравнены к черной икре, как у вина и сыра для хамона существуют «наименования, контролируемые по происхождению».

А теперь – какой бывает хамон.

Хамон Иберико – Jamon Iberico, ещё называемый пата негра – это самый элитный вид хамона, не менее 75% его должно составлять мясо черной иберийской свиньи, сердо негро. Допускается, что свиньи могут быть скрещенных пород, но при этом не менее 75% в породе должна составлять эта самая черная свинья.

Лучший хамон иберико производится в Эстремадуре – это регион Касереса, Бадахоса, и в Кастилии – около Саламанки, Сьюдада Реаля.

Немедленно после отнимания от груди поросят откармливают на кукурузе и ячмене в течение нескольких недель. Затем свиней перемещают на пастбище, где они могут есть траву, корни, желуди, причем промышленные подкормки практически не допускаются, хотя говорят, что последнее время в зимнее время без этого не обойтись, более того, желуди должны быть от особого сорта дубов.

Самый идеальный сорт хамона получается из свиней, которые едят только желуди дубов сорта la dehesa, а дубы эти растут как раз в Эстремадуре, на границе между Испанией и Португалией. Этот сорт называется Хамон де Белллота – или Хамон Иберико де Монтанера. Цена соответствующая, в России его купить было сложно и в лучшие времена.

Следующий вид хамона – Хамон иберико де ресебо – jamon iberico de recebo. Это ветчина из свиней, которых кормили

комбинацией желудей и зерна.

И, наконец, Хамон серрано, который, в основном, и продается в наших магазинах, особенно в вакуумных упаковках.

Подобные ему продукты – это знаменитая ветчина прошутто крудо в Италии и французская байонская ветчина. На мой взгляд, более или менее похоже получается черногорская ветчина, говорят – климат похож. И все же, хамон на голову выше своих собратьев.

Такой хамон засаливается примерно две недели, затем отмывается и сушится примерно 6 месяцев, иногда 18, в зависимости от климата, специальные «сараи» для сушки, секадерос в основном строятся на возвышенностях, отсюда и название – серрано. Большинство видов хамона серрано делается из мяса белой свиньи, черных свиней там рядом не стояло.

Самый первый хамон мы попробовали в Барселоне, более 15 лет назад. Прогулялись по улочкам, отходящим от собора Саграда Фамилия, зашли попить в первый попавшийся бар.

Хозяин поинтересовался:

– Откуда?

По-испански тогда не говорила, поэтому, как могла, объяснила, что из России.

–Попробуйте!– предложил он, и нарезал хамон от одного из висевших под потолком бара огромных окороков. Так и втянулись!

Будете в Мадриде – на калле Майор,– практически на углу с Пласа дель Соль и чуть пониже – в сторону Пласа Майор, есть два “Museo del Jamon”. Это действительно музеи, столько видов и сортов развешено от пола до потолка. Здесь можно и поесть в ресторанной части, и купить хамона с собой, и бутерброды купить разных видов, или просто посмотреть, по-облизываться.

Кстати, очень недорого там обходится завтрак: кофе, стаканчик сока и пара бутербродов. Мой любимый – когда яйцо запекается между двумя тостами, раскусываешь – а внутри горячий желток. Вкусно.

Из вин под хамон серрано положено пить каберне совиньон.

Под хамон де беллота положены красные вина категории «резерва»– выдержанные. Идеальным считается сочетание с винами Риохи или Рибера дель Дуэро (Ribera del Duero).

Жалко тратить хамон на прочие блюда, слишком хорош «чистый» продукт, ну вот, может, дыня вкус подчеркивает. И все же в испанской кухне рецептов с хамоном множество.

Кроме дыни хамон прекрасно сочетается с инжиром или фигами.

С хамоном и авокадо делают прекрасный салат, добавляя

туда крутые яйца, лук, бальзамический уксус и оливковое масло для заправки, соль и перец по вкусу.

И даже фаршируют помидоры совершенно невероятной смесью свежего апельсина, кедровых орешков, лука, хамона и сливочного масла, солят и перчат по вкусу, а иногда даже добавляют шпинат. Фаршируют помидоры, и отправляют в горячую духовку совсем ненадолго, буквально минут на 10-15.

Город легенд и секретов

При всей моей любви к Таррагоне, где, кажется, знаешь каждый камень и каждый маленький музейчик, признаю, что есть в Каталонии город, с которым не сравнится ни один другой…

Город таинственный, прекрасный, полный тайн, загадок и легенд, город, куда можно приезжать множество раз, и каждый раз ты увидишь деталь, которая ускользнула раньше, услышишь сказку, которую не рассказали в прошлый приезд…

Говорят, что существует две мистических столицы Европы – это Прага и Толедо. Здесь вам назовут третью – Жирону.

Ещё один город, вобравший мудрость арабской, римской, еврейской, иберийской культур, как никакой другой.

Знаете, как называет Жирону один испанский портал? Город легенд и секретов. Если бы мне сказали – выбери только один город в Каталонии, чтобы увидеть только его, я бы слега помучилась, тоскуя по Таррагоне, но выбрала бы Жирону.

В Жирону не стоит приезжать с экскурсией на два часа, тем более в летнюю жару, по ней надо гулять самому, разыскивая спрятанные секреты, и постараться обязательно остаться хотя бы на одну ночь, чтобы никуда не спешить!

Хотя бы один вечер вы должны увидеть, как тают лучи солнца на самой верхушке собора,

хотя бы одно утро вы должны опередить всех и пройти по пустынному городу в рассветном тумане, и увидеть, как просыпается Жирона.

хотя бы одну ночь вы должны побродить по древним переулкам, вверх и вниз по лестницам, и город будет еле слышно шептать вам свои истории…

Всмотритесь в старые стены еврейского квартала El Call и вы увидите небольшие желобки, в эти канавки когда-то вкладывали mezuzá, маленький обмотанный пергамент, на котором были начертаны библейские письмена: “Слушай, Израиль, Господь – твой Бог, Господь – Один, и эти слова будут пребывать в твоем сердце, и ты напишешь их в границах и в дверях твоего дома”

Прогуляйтесь вечером по старым улицам, возможно, вы услышите грустную песню, которая будет то приближаться, то отдаляться, и невозможно понять, откуда она исходит.

Эту печальную песню на непонятном и пугающем языке поет призрак женщины – Толрана.

На горе Монтжуик, еврейской горе, до 1492 года евреи хоронили своих умерших. Прошло пять веков, но место это

сохранилось практически в нетронутом виде.

И сейчас с римской стены открывается прекрасный вид на Монтжуик.

Сам замок Montjuic, построенный в середине XVII в. был разрушен в 1809.

Много веков назад, жила около Жиронского собора старуха, которая, как утверждали соседи, могла летать по воздуху.

Любила бабушка делать всяческие пакости, и нередко бросала камни в собор, хохоча и распевая непристойные песенки.

Надоело Богу смотреть на её гадости, и в один прекрасный день ведьма окаменела и превратилась в водосточный каменный фигурный желоб! С этого дня вместо богохульств только чистая вода вытекала из её рта.

Жившие рядом с собором жиронцы удивились, заметив новый желоб, и со смятением узнали в фигуре черты старухи, которую с этого дня никто больше не видел.

Желоб-ведьма находится рядом с так называемой Башней Carlomagno или Carlemany. Carlomagno– франкский император Карл Великий, никогда не был в Жироне и никогда не был причислен церковью к лику святых.

Однако он был канонизирован антипапой Паскуалем III (Гуидо де Кремона) в 1165 году, после этого, епископ Жироны устроил его настоящий культ и даже ввел специальную мессу в его честь.

Известные своей набожностью простые жители Жироны чтили его как в подлинного святого, хромые, слепые и прокаженные приезжали со всей Каталонии, чтобы молить о его благосклонности и исцелении каждый год 28 января.

На площади Сан Фелиу стоит колонна с фигурой льва, по традиции каждый житель Жироны и каждый приехавший и захотевший вернуться ещё раз или даже остаться жить в Жироне, должен был поцеловать львиную… задницу. Настоящая колонна находится в музее, а туристы теперь целуют зад льва на колонне, построенной гораздо позже.

И ещё о соборе. На верхушке виднеется фигура, которая изначально олицетворяла собой судьбу. Фигура судьбы-фортуны на крыше католического собора!

У фигуры, так как истинная Фортуна слепа, были завязаны глаза, но повязку не восстановили после реставрации. Так и стала фигура считаться ангелом, так как издалека видны его крылья.

У знаменитого героя Каталонии Рамона Беренгера, как говорят, был брат-близнец.

После смерти отец оставил графства Барселоны и Вика обоим

братьям, но Рамон был слишком сильной личностью, чтобы делить с кем-то власть.

Говорят, что как-то на охоте убил он брата, и спрятал его тело. Но брата всегда сопровождал сокол, который и привел других охотников, и показал, где зарыто тело хозяина.

Во время похорон вдруг открылись двери, и сокол влетел в церковь, он описывал круги под сводами и неожиданно хор начал повторять: «Каин убил Авеля». Все присутствующие поняли, что же случилось на самом деле.

С тех пор фигура сокола украшает двери церкви Сан Мигель в Жироне.

А ещё Жирона это город, где, если присмотреться, то можно увидеть летучих мышей на старых гербах, на колоннах, отсюда появились слухи, что Жирона – город вампиров. Какой же древний город – и без них?

Например, щит в задней части Паласио Агульяна. На нем видна коронованная летучая мышь! Эту мышку даже ретушировали, чтобы слишком в глаза не бросалась, но все равно она заметна.

Кстати, когда-то дворец был передан монахиням службы милосердия с одним условием: никто никогда не должен открывать дверь и входить в домашнюю крипту во дворце, так и не входили, от греха подальше!

А мышки и в других частях города прячутся.

Так же, как и странные скульптурные фигуры над арками на улице Рамбла, где ясно видно, что кол вбит в грудь каменной фигуры с крылышками.

Кроме музеев – археологии Каталонии, еврейской истории, общей истории, музей собора, музей искусства, в Жироне есть монастырь с капеллой Святого Николая – Monasterio de Sant Pere de Galligants y Capilla de Sant Nicolau, а путеводители расскажут и о других достопримечательностях, о каменном мосте через Оньяр, о римских стенах, арабских банях.

Больше всего историй и легенд в Каталонии рассказывают о Жироне.

Но это ни в коем случае не мрачный, это просто очень старый и мудрый город, с душой, которая откроется каждому, стоит только медленно пройти по улочкам, погулять по опавшей листве осенних скверов, или замереть с фотоаппаратом на берегу Оньяра.

С каждым лучом солнца или набегающим облачком разноцветные домики, так непохожие на венецианские, но спускающиеся к самой воде, будут играть все новыми и новыми

красками.

И если шевельнет крылышками Мурсьелаго, старая летучая мышь на обветшалом гербе – это только игра вечерних теней…

Самая популярная каталонская закуска, па амб томакет – pa amb tomàquet по-каталонски, «пан кон томате», скажет испанец.

Хлеб – изначально чуть подсушенный, но сейчас используют и свежий, слегка натирается раздавленным чесноком, после чего весь обильно натирается очень спелым помидором и сбрызгивается морской солью и оливковым маслом. Хорошо пропитанный томатом хлеб как раз и размягчался, и его снова можно было есть.

Некоторые каталонские хозяйки готовят па амб томакет не как закуску, а раскладывают в тарелки, и накладывают сверху наваристое мясное рагу.

Маяк в горах

Однажды «занесло» нас в северную Каталонию, в Пиринеи, куда туристов из России начали возить только спустя пару лет. Похвалюсь, мы были первыми! Во всяком случае, в этом убеждали как местные жители, так и впоследствии каталонские гиды.

До сих пор Рупит остался в памяти, как одна из самых красивых деревушек Испании.

По дороге в Рупит есть место, которое каталонцы называют Эль Фар – маяк.

На самом деле, это маленькая каменная средневековая церковь на краю скалы, на высоте 1123 метров над уровнем моря.

Церковь открыта для всех, но поблизости никто не живет, и священник приезжает лишь пару раз в неделю по расписанию, которое висит при входе.

Название Эль Фар – маяк – связано с тем, что на верхушке церкви всегда зажигали огонь, который был виден на многие километры вокруг.

Ни моря, ни кораблей поблизости нет, маяк должен был согревать сердца путников, в глубине ночных Пиринеев.

Сам Рупит – очаровательная крохотная деревушка, где над домами пугающе наклоняются скалы, здесь очень живописно – потрясающие виды, древние каменные дома, украшенные цветами, непроходимые леса вокруг.

Купила меда в местном, опять же каменно-средневековом магазинчике, в полутьме которого сразу же жмуришься от яркого света – и встреченная через час на другом конце деревни его хозяйка сразу заулыбалась и поздоровалась, как будто встретила старых знакомых.

В центре деревеньки группа пожилых местных жителей долго и шумно о чем-то спорила, поглядывая на нас. Потом один из стариков, явно решившись, подошел и поинтересовался, откуда мы. Узнав, что из России, радостно сообщил новость своим друзьям, после чего нас окружили, и ещё раз переспросили, правда ли это – долго удивлялись, как это здесь оказались русские, и потом махали вслед, желая удачи.

А старик, подошедший первым, гордо заявил:

– Я же сказал, что не немцы! Лица-то красивые! – что компания встретила смехом и возгласом вроде «Ах ты, старый ловелас!».

Каталонский летний салат esqueixada – эскуэшада

В классический состав салата входят лук, перец, помидоры,

винный уксус и нарезанная тонкой стружкой сушеная треска, которую перед добавлением в салат вымачивают, чтобы ушла лишняя соль.

В более привычной кухне треску заменяют отварными кальмарами или слабосоленым лососем или даже крупными очищенными креветками. Попробуйте сделать летом этот легкий салат – и популярное каталонское блюдо окажется у вас на столе!

Барселонские истории

Отношение к Барселоне у меня неоднозначное. Может, слишком часть приезжали мы сюда много лет назад, может, Кастилия и прочие «настоящие испании» оказались ближе, я никогда не была поклонницей ни Гауди, ни Миро, правда, как и многие мои друзья, очаровалась «Тенью ветра» Карлоса Руиса Сафона, и стала смотреть на Барселону по-другому.

Нам нравилось бродить по бульварам Барселоны, от знаменитой запруженной туристами части Лас Рамблас вверх – где народу поменьше, выше площади Каталонии.

Здесь уже посередине бульвара стоят столики кафе, группы туристов сменяют спешащие куда-то или отдыхающие барселонцы.

Мне нравился средневековый квартал, особенно я любила небольшую всегда безлюдную площадь со старым фонтаном в середине, когда желтые листья лежали на мостовой, а какой-то парень перебирал струны гитары, сидя на камнях.

Со временем в узких улочках стало собираться слишком много мусора и слишком неприятно пахло, ветер туда не добирался, и только сновали туда-сюда вспотевшие туристы.

Было интересно побродить по «Испанской Деревне», где под открытым небом собраны интересные здания со всей Испании, а потом находить их оригиналы в других местах.

Как-то, в сопровождении каталонских друзей, забрели туда перед закрытием и встретили веселого рыжего котенка, игравшего на одной из площадей.

– Rey de la placa – король площади, – посмеялась хозяйка соседнего кафе.

Через несколько лет уже с семьей пришли в «Испанскую Деревню» под вечер и неожиданно увидели на той же площади огромного и толстого рыжего кота, надо же, живой, старый знакомец!

Всегда нравился широкий бульвар Гран Виа де Лас Кортс Каталанес.

Но любимый квартал – Грасиа.

Если идти вверх по Passeig de Gracia, мимо знаменитой La Pedrera и прочих известных домов, то следующая часть бульвара будет называться Gran de Gracia, ещё дальше, пройдя через симпатичный скверик, можно не спеша дойти до парка Гуэль.

А можно повернуть вправо, уйти от фасадов барселонского модернизма и утонуть в небольших улочках и площадях квартала Грасиа.

Там будет площадь Риус и Таулет – Placa Rius I Taule, где стоит Кампана де Грасия – итальянская башенка-кампанилла.

Самая, на мой взгляд, обыкновенная, это Пласа Соль– Placa Sol – площадь солнца.

Есть Алмазная площадь – Placa Diamante.

Напоминает мне этот районч ик любимые мадридские места для вечернего пива, вина, кофе и прочего, по вкусу – Санта Ана. Множество кафе вокруг, множество народа, в первую очередь, студентов в недорогих барах по периметру, но здесь в Грасиа, в отличие от Мадрида, вечером народ танцует сардану: собрались, стали в круг, оркестрик заиграл – и вся площадь уже танцует.

Когда-то Грасиа была отдельным городком, Вилла де Грасиа, но с ростом Барселоны с ней соединилась, и стала обычным городским кварталом, до 1897 года Грасиа даже свой герб имела.

Знаменит квартал своими праздниками, например, 15 августа – Успение, festival de la Asuncion.

Все улочки и площади завешены мишурой, прочими атрибутами праздника, играет музыка, множество маленьких и больших оркестриков вокруг, концерты, танцы, карусели с бубенчиками на площадях крутятся. Народ гуляет, от старичков до малышей с родителями. И так до поздней ночи, вернее, раннего утра.

А вне праздников приятно побродить по небольшим улочкам, от площади к площади. Можно в весьма интересные уголочки забрести.

Наша первая поездка в Барселону, так много лет назад, была тщательно запечатлена на видеокамеру, взятую напрокат у знакомых. Все, как положено туристу.

Большую часть экскурсии рассказы гида прерываются моими воплями:

– А мы поедем в готический квартал?

В конце концов, гид сказала:

– У вас будет свободное время для магазинов, я вам покажу, где готический квартал и идите, смотрите.

В то время готический квартал в программу экскурсии почему-то не входил.

У меня в руках уже была книжка с фотографиями Барселоны, я открыла ее на фото готического моста и пристала к первому попавшемуся полицейскому, охранявшему, кстати, дом правительства – женералитата Каталонии.

Бедолага долго пытался понять, чего хочет ошалевшая туристка, пихающая ему под нос фотографию и завывающая: – «пу-эн-то го-ти-ко!!!».

В наших анналах это фото называлось «как я насилую

барселонского полицейского».

В итоге, побоявшись потеряться в узких мрачных переулках, мы бодро рванули обратно, как положено, поели паэльи, и в срок подтянулись к остальной группе.

Знакомства не получилось. Но к следующим поездкам мы уже осмелели, начали ездить в Барселону сами, и вот тогда наконец-то распробовали готический квартал.

Однажды, еще с маленьким сыном, я удрала на неделю в Барселону, и нам показывал город один из каталонских друзей.

И пели мы на всех языках «Дорогой длинною – that was that day, my friend»– по дороге, в машине, и спасали юного венгра-автостопщика, который мог выговорить только слово «Франсия!» и ткнуть пальцем в сторону севера (говорил он, как мы поняли из его объяснений, только на «мадьяр»!) И в море мое дите падало, пока я в Барселонете отъедалась морепродуктами с белым вином, а потом на заднем сиденье машины подсыхало. И танцевала я старомодные вальсы в старомодном же зале с бархатными портьерами и духовым оркестром, в общем, все прелести барселонской жизни ощутили полностью.

Но должно было пройти еще много времени, чтобы Барселона открылась совершенно по иному, через истории и легенды.

В готическом квартале у меня есть любимая площадь, сколько бы туристов по переулкам не бегало – площадь почти всегда пустынна, и всегда выходишь к ней неожиданно, специально ищешь – и нет её, а потом вдруг завернешь за угол – и сразу площадь.

В любое время года лежат на мостовой желтые листья, чуть-чуть цедит струйку воды старый каменный фонтан, и обязательно, не для денег, а для себя, без публики вокруг, играет кто-нибудь в уголочке на гитаре.

Наш каталонский друг играл по вечерам в оркестре, часто репетиции, как раз рядом с этой площадью, заканчивались уже на рассвете.

Я представляла себе, как идет он через пустынную площадь в рассветной дымке, как отдаются его шаги в пустоте и как сгибается он под тяжестью своей трубы.

Каково же было мое разочарование, когда оказалось, что труба у него – не огромный, свернутый улиткой монстр с раструбом, а узенькая, легкая, почти невесомая. Всю картину разрушил!

А история у площади грустная.

Называется площадь Placa San Felipe Neri, по имени находящейся на ней церкви.

Церковь – Iglesia de Sant Felip Neri (Esglesia de Sant Felip Neri по каталонски) построена в 1721-1752 годах на бывшем кладбище, в честь Святого Филипе Нери, родившегося во Флоренции в 1515 году – почитаемого святого в католической церкви.

Церковь является частью бывшего монастыря конгрегации клириков Дель Ораторио. Внутри она напоминает корабль с основным помещением и боковыми часовнями, есть отдельный проход в часовни, чтобы не мешать службе.

Стиль – барокко и неоклассицизм. Несколько алтарей: алтарь Святого Филипе Нери, алтарь рождества, алтарь королей.

Во время гражданской войны в Испании франкисты бомбили Барселону и во время одного из обстрелов на площади были убиты дети школы Святого Фелипе Нери…

До сих пор на фасаде церкви видны следы обстрелов.

Прохладный ветерок с моря не попадает в узкие и переплетенные переулочки готического квартала, и что только не померещится душным вечером, в сумерках, когда тени становятся все длиннее, а потом пропадают, сливаясь с темнотой…

Как и положено Готическому кварталу – он полон легенд и сказок…и конечно, любви.

Главная площадь готического квартала называется новой, Пласа Нова, хотя она самая старая площадь Барселоны.

Существует легенда, что если встать на ней точно по центру, а потом отмерить 70 шагов на восток, то под ногами вы увидите небольшой след, а сохранился он в этом месте с давних пор, следу этому 8 веков.

Говорят, что эта впадина осталась от споткнувшейся лошади, на которой удирала из дома некая юная красавица, не пожелавшая выходить замуж за самого графа Барселонского.

Пройдут века, и титул графа барселонского будет принадлежать дону Хуану, отцу нынешнего короля, отказавшегося от притязаний на испанский трон в интересах сына.

Та давняя история закончилась печально, лошадь споткнулась, девушка упала и разбилась.

Говорят, что на это место надо приходить, чтобы разобраться в своих чувствах. Главное, чтобы толпа не помешала.

По преданию, герб провинции получил свои четыре красные полосы от одного из главных героев древней Каталонии, Гильфреда Волосатого.

Храбрый воин уже умирал, смертельно раненый в бою, когда

вошел в его шатер союзник в борьбе против мусульман – французский король. Он обмакнул четыре пальца в кровь умирающего и провел ими по щиту с гербом графа – в память потомкам.

Именно в готическом квартале произошла встреча наследника Гильфреда – нового графа Барселонского и его невесты, наследной принцессы Арагона.

Благодаря этому браку получило королевство Арагона и Каталонии новый герб: четыре красные полосы на золотом фоне.

На Новой площади расположен и главный барселонский Собор Святой Эулалии или Ла Сеу.

А история собора началась с супружеской измены.

Некая Альмодис, жена графа Тулузского, и мать четверых детей влюбилась в героя Каталонии Рамона Беренгера. Не без взаимности.

Видимо, чувства были так сильны, что женщина без сожаления бросила мужа и детей, и отправилась со своим героем в Барселону, где Рамона ждала его собственная жена. Дальше все как положено: и гнев Папы, и оппозиция семьи Рамона, и даже военные действия, развязанные графом Тулузским против Барселоны, но любовь оказалась действительно на века!

В общем – отлучил Папа парочку от церкви.

Но дал Рамон денег на строительство нового собора Барселоны – тут и покровительство Папы вернулось, и разводы разрешили обеим сторонам, и поженились влюбленные.

Два старинных гроба, Рамона Беренгера и его Альмодис, находятся у одной из стен собора.

Достроили собор, правда, уже после их смерти, но родился он благодаря большой любви. Рамон Беренгер, как известно, национальный герой Каталонии, символ ее военных побед.

В самом соборе, готически темном, огромном и мрачном, в самой середине под голубым небом расположился небольшой садик, уже пять веков живут там белые гуси, поколение за поколением, по преданию они олицетворяют непорочность святой Эулалии, которой и посвящен собор. Вот такая ирония судьбы.

Санта Мария дель Мар, построенная в 1298-1448 годах, барселонская церковь времен короля Жауме II, она посвящена завоеванию Сардинии и олицетворяла морскую мощь барселонского правления. Соответственно стала главным собором каталонских моряков и торговцев.

Дизайн колон, кстати, вдохновил Гауди при проектировании собора Саграда Фамилия.

Санта Мария дель Пи расположена на небольшой красивой площади Сант Жозеп Ориоль, облюбованной художниками и занятой столиками уличных кафе.

Построена церковь была в 14 веке, но в 1936 году была практически уничтожена огнем и реставрирована лишь в 1960 году. Во время реставрации были найдены остатки римского некрополя 4-6 веков, на месте которого была построена церковь.

Имя свое церковь получила от каталонского слова, обозначающего сосну, когда-то окружало её множество средиземноморских сосен – пиний, так что это церковь Святой Марии в соснах.

Сан Пау дель Камп (Святой Павел деревенский, или полевой) – одна из старейших церквей в Каталонии, да еще и редкий пример романской архитектуры.

Церковь была построена бенедиктинцами в 10 веке, на месте разрушенной маврами, название связано с полями, окружавшими церковь, центра Барселоны на этом месте не было и в помине.

Фасад украшен символами евангелистов Марка (лев), Луки (вол), Иоанна (орел), Матфея (крылатый человек), а вокруг портала множество простейших изображений рыб, птиц и различных лиц ещё 13 века.

Однажды в Барселоне мне довелось попробовать очень простое блюдо – ломтики картофеля в мундире с интересным соусом. Причем меня предупредили – осторожно, это острое блюдо, но ничего сверх острого я не заметила, при том, что острое не ем достаточно давно.

Потом узнала, что это типично канарское блюдо – «морщинистый картофель» с соусом «мохо-пикон».

Papas arrugadas – морщинистый картофель (в мундире)

Берем средние картофелины – желательно гладкой формы – без сучков и разных странных наростов, картофель в мундире все делали, опыт есть/

Моем картофель, кладем его в кастрюлю, заливаем водой и засыпаем крупной морской солью, причем соли кладем много, приблизительно 250 гр соли на кило картофеля.

Варим – и когда картофель практически готов, оставляем потомиться на медленном огне минут 20, кожица должна сморщиться – отсюда и название.

Сливаем воду и оставляем картофель обсушиться – готовая картошка должна быть покрыта легкой соляной шубкой.

Дальше мы делаем с ней все, что хочется – чистим и кладем на

тарелку целиком, нарезаем нечищеными ломтиками или нарезаем очищенными ломтиками – или просто чистим руками уже в своей тарелке, и макаем в соус.

Mojo picon (мохо-пикон, канарский соус)

15 маленьких перчиков чили (будет очень остро!)

2 головки чеснока

2 столовые лодки зиры

Оливковое масло

Пол столовой ложки винного уксуса

1 столовая ложка сладкой паприки

Готовим:

У перчиков удаляем семена и перегородки, потом нарезаем очень мелко и дальше либо в мясорубке перемалываем, либо в ступке перетираем с зирой, паприкой и чесноком.

Перемешиваем то, что получилось и осторожненько, тонкой струйкой добавляем масло и уксус, постоянно перемешивая, количество масла смотрите по консистенции, но его не должно быть намного больше уксуса.

Перед самой подачей добавьте ещё несколько капель масла, чтобы «освежить» соус. Будет очень остро – так что осторожнее!

И чтобы заесть острое блюдо, для таких же, как я, любителей десертов вроде «крема Каталана» – его канарский двоюродный брат, печеное молоко.

Leche asada («печеное молоко»)

1 литр молока

6 яиц

6 столовых ложек сахара

1 палочка корицы

Тертая цедра 2 лаймов

1 столовая ложка кукурузной муки

Готовим:

Разбиваем яйца в мисочку, добавляем сахар и взбиваем (вспомните наш обычный заварной крем домашнего производства)

Выливаем молоко, высыпаем мелко натертую цедру лаймов, корицу и осторожненько размешиваем, добавляя муку, следите, чтобы комков не получилась.

Полученную смесь выливаем в форму, смазанную маслом, и форму ставим на «баню» в лоток с теплой водой. А вот теперь, в отличие от нашего крема, ставим лоток в духовку на медленный огонь, запекаться должно очень медленно на очень небольшом огне, вынимаем, когда верх станет румяным, а воткнутая спичка останется сухой.

Вынимаем десерт и перед подачей поливаем, кто чем хочет –

медом, бренди, сиропом.

А запиваем все это – кофе баракито.

Baraquito

На донышко стеклянного стакана кладем две ложки сгущенного молока.

Аккуратно, не размешивая, вливаем маленькую чашку черного кофе.

Добавляем ложку кофейного ликера

Бросаем сверху небольшую корочку лимона, очищенную от белой основы.

Вот теперь все перемешиваем, и выпиваем медленно, и с удовольствием!

Городки Каталонии

– Вы можете найти пару нетуристических ресторанчиков в Малграт де Мар,– делился все тот же гид Георг, ставший Хорхе, – но на этом побережье есть лишь одно место, сохранившее свою аутентичность, где вы сможете поесть каталонские блюда, где вас не затопчут сотни других отдыхающих – это Сан Поль Де Мар.

Побережье от Барселоны до северной границы с Францией многие туристические фирмы и даже путеводители называют Коста Брава. Хотя на самом деле берег от города Матаро до города Бланес, первого форпоста «настоящего» побережья Коста Брава, носит название Коста дель Маресме.

Пока электричка бежит от Барселоны, на пути встречается множество совсем маленьких, утопающих в зелени городков, Канет де Мар и Аренис де Мар, и прочие де мар, и пляжи там есть, и виды замечательные, вот только отелей нет, разве что один-два пансиона или чисто городских двух-звездочных отеля встретится.

Последний такой пункт, до заполненных туристами Калельи, Пинеды де Мар и Санта Сусанны – это крохотный каталонский Сан Поль де Мар, или Святой Павел на море, он один из сохранивших свою атмосферу городков доступен организованным туристам благодаря маленькому и единственному отелю Гран Соль.

Городок принял первых туристов в конце 19 века, в основном это были художники, добравшиеся и до этого побережья Каталонии.

Находится Сан Поль всего в 47 километрах от Барселоны, так что на машине можно добраться за полчаса, да и на электричке от 40 до 55 минут, смотря какой поезд попадется, на каких станциях он останавливается.

Приходит поезд на подземный вокзал в самом центре Барселоны на площади Каталонии.

А там хоть в толпу на Рамблас, хоть в квартал Грасия, к маленьким площадям вроде Пласа дель Соль, хоть в зоопарк – куда душе угодно.

Сан Поль – самое близкое к Барселоне место из северных курортов, хотя классическим курортом-то не назовешь.

В городке меньше пяти тысячи жителей. Но это не мешает наличию нескольких небольших «супермеркадо», постоянному овощному рынку, множеству замечательных ресторанов. А вот туристических лавочек и магазинчиков, заполонивших прочие городки, нет совсем.

По выходным у моря шумно, на узкую полоску пляжа сползаются местные жители.

У нас с этим связан смешной эпизод. Очаровательный темноглазый будущий мачо лет шести усиленно строил мне глазки: то вдруг «случайно» тапочку в море уронит – приходится вылавливать, то случайно рядом окажется.

Подошел, помялся…

– Инглеса? (англичанка)

– Нет, – говорю, – руса.

И тут взгляд малолетнего мачо падает на моего мужа.

– Это… твоё?

– Моё, – говорю, умирая от смеха.

– Эээх….– И юный ловелас, тяжело вздохнув, отправился восвояси.

«Здравствуйте, приятного дня, «Бон Диа» говорят на второй день соседи по пляжу. А вечером здороваешься опять, встречаясь на улочках, народу-то всего ничего. Все уже как родные.

В Сан Поле очень приятные узенькие улочки, дома с мозаиками в стиле Гауди, все чистенькое, опрятное.

Основная достопримечательность – белая церковь Сан Пау, построенная аж в 6 веке, на холме над городом еще одна церковь, уже более современная, но в готическом стиле, Сан Жауме, она видна со всех концов городка.

Цветные рыбацкие лодочки лежат тут же на пляже, а сам пляж превращается у холма в узкую полоску, которая тянется до Калельи.

Вдоль берега над пляжем у подножия холма тянутся апартаменты, их окна, двери и балкончики выходят прямо на море.

В праздник Сан Хуан прямо тут, в конце пляжа, ставят столы, наливают вино, вокруг летают петарды, в небе вспыхивают фейерверки, оркестры играют.

Как-то команда района выиграла в футбол. И понеслась вокруг городка, по его немногочисленным улицам, машина с радостными воплями сидящих в ней болельщиков, сиренами и музыкой.

В этот момент сидели мы за вынесенными на проезжую часть столиками, улочка то узенькая, поедая клубнику с шоколадным сиропом. (Все туристические справочники говорят о необыкновенной клубнике, которой славится Сан Поль, спросите местных жителей – очень удивятся, узнав об этом, обычная клубника, из обычного супермаркета!)

Вдруг открылась дверь дома в нескольких метрах от нас и на улицу выскочила старушка в бигудях и ночной рубашке:

– А что случилось то? Что за шум?

– Да в футбол выиграли, – успокоили старушку.

– А-а, – сказала она, и отправилась спать дальше.

В этом же ресторанчике мы спросили, где руки помыть можно. Хозяин махнул вверх, а там, как в старом дворянском особняке, широкая лестница, с портретами и светильниками на стенах.

Отель в Сан Поле, всего один, но тоже необычный.

Номеров немного, максимум 40. Более современная часть пристроена к старому господскому дому, и сверху отель стал похож на корабль.

Все номера – с видом на море. В номерах все обычно, как в любом другом испанском трехзвезднике, ванна и душ с биде, простенькая мебель, кондиционер, телевизор.

Но отель этот – школа туризма для каталонской молодежи “L’EUHT SAN POL”. Стажируются там официантки, метрдотели, горничные. И стараются вовсю, оценки зарабатывают. Ресторан не только для отеля, но и для всех желающих работает, разделен на две части. Соответственно, кухня приличная.

Фасад увит плющом, кувшинки плавают в маленьком прудике, бассейн окружен деревьями и цветами и никаких развлекательных программ!

Возвращаешься вечером – тишина, только море шумит, звезды вокруг, голуби средиземноморские в пиниях ухают, и свечи горят в маленьком окошке древней церкви Сан Пау – церковь тут же на холме.

Почти к ней и пристроен отель.

Чтобы выйти к морю надо спуститься с холма по крутой и узкой лестнице, либо по широкой дорожке пройти в городок – пять минут ходу.

А можно пройти верхом, над морем, мимо церкви Сан Пау, вдоль беленых старых домиков. Там же стоит скамеечка, с которой по вечерам приятно смотреть на огни городка.

Горит свет в распахнутых окнах, и что ни дом – то заполненные книжные стеллажи до потолка. Интересные люди живут в Сан Поле.

А через мост над дорогой – другая жизнь, утопающие в садах виллы.

Миравет (Miravet) – маленькая деревушка в провинции Таррагона, в долине реки Эбро, в очень красивом месте, с одной стороны горы, с другой – покрытая лесами равнина и небольшая речка, которую можно пересечь на пароме – отдельное удовольствие.

Это единственный безмоторный паром, сохранившийся в Испании.

Когда-то мавры основали здесь поселение и увенчали вершину горы замком.

После реконкисты – освобождения – в 1153 году замок перестроили рыцари тамплиеры и сделали из него что-то среднее между монастырем и крепостью. Замок считается одним из самых больших укрепленных крепостей Каталонии и одним из лучших примеров архитектуры ордена тамплиеров во всем западном мире.

До сих пор хранит замок память о последних рыцарях на службе короны Арагона, которая закончилась в 1308 году в связи с уничтожением Ордена.

И госпитальеры тут отметились, именно им обязаны мы старой церковью в центре деревни. После гибели ордена тамплиеров и замок и деревня перешли в их руки.

Церковь построена на остатках алтаря из замка, из камней, добытых здесь же, в долине реки Эбро. А на задворках церкви ещё осталась арабская арка, последнее, что дошло до наших дней после мавританской мечети.

Славится деревня своими керамическими мастерскими – всего 800 жителей в Миравете и 8 мастерских в еврейском квартальчике Раваль. Как в старину, крутится древнее колесо, и все работы делаются вручную.

В небольших барах можно выпить вина с различными закусками и даже получить традиционное “menu del dia”.

До сих пор Миравет не избалован массовым туризмом, только небольшие группы или пары добираются туда, хотя сделать это совсем не сложно. А если вдруг вам захочется провести несколько дней в этом безмятежном уголке – то кроме квартирки можно получить в свое распоряжение лодку, и даже порыбачить. Здесь можно найти не только аутентичный деревенский домик, так называемый casa rural, но даже отель есть, трехзвездочный – семейный отельчик, семья живет здесь же.

В таком же стиле и остальные дома, со старинной мебелью, камином, есть даже с бассейном.

Железнодорожные станции – Тортоса в 46 км и Гандеса в 21 км. Дальше ходит автобус. Но удобнее всего добираться поездом до центрального городка в этой области – Mora d’Ebre, в 6 километрах от Миравета.

Знаменитая дельта Эбро в 25 километрах, и если вы любите поплавать на лодке, среди кустарников и камышей, посмотреть на птиц, в том числе на фламинго, то вам сюда.

Для меня закаты над речкой после неспешного ужина в

деревенском ресторанчике, таинственная тишина древнего замка гораздо приятнее.

В Миравете есть аптека и даже такси, только, как в любом маленьком городке, заказывать такси надо по телефону.

17 января, в день Святого Антуана, вся деревня гуляет, это день благословения урожая, домашних животных, а также объедения каталонской колбасой-бутифаррой и прочими вкусностями, не без вина, естественно.

Несколько дней в октябре отмечают день святой Пилар, статую носят по улицам, опять же празднует народ. Все камерно, не пафосно, по-деревенски.

А три выходных в июле весь народ на воде – устраивают всякие соревнования, развлечения, а потом танцы.

И, кстати, где-то же до сих пор хранятся несметные сокровища тамплиеров!

Граф Бесалу был храбрым воином, который выходил победителем из многих сражений с маврами. Там, где была опасность, появлялся граф со своим войском, и не было у неверных ни одного шанса.

Как-то раз, когда граф отдыхал в своем замке, прибежал к нему гонец, и рассказал, что мавры появились из-за озера Баньолес и стали приближаться к местечку Сан Пау.

Позвал граф своих верных сторонников, и напал на мавров со своим войском. Храбро бился граф, но в сражении сломался у него меч. Граф не мог уйти с поля боя, оставив своих солдат, но был он теперь безоружным.

Тогда вдруг вспомнил граф, что неподалеку находится скит Святого Мартина. Поскакал он туда, вбежал в скит, упал в ноги Святого и умолял его помочь.

И тогда снял Святой Мартин свой пояс и протянул воину меч. Граф не поверил своим глазам, он боялся, что ему только привиделось, но протянул он руку и ощутил тяжесть меча. С благодарностью к Богу поскакал он обратно, в сражение, в котором его войско отступало перед превосходящими силами мавров.

Он взмахнул мечом, и воины графа снова бросились в атаку и победили мавров в долине Санта Фе.

После сражения, поднялось войско в Бесалу, прославляя своего графа и его небывалую силу.

Но нашлись некоторые, кто не поверил в святость меча. И тогда поднял граф меч и ударил по огромному камню… и раскололся камень надвое. Говорят, что камень, расколотый тем самым мечом, под названием pedratallada существует до сих пор,

из подобных камней построены дома в средневековом городке Перательяда…

В графский город Бесалу туристов возят на экскурсии… Хорош Бесалу, более, чем хорош, хотя для меня есть две негативных стороны – летом слишком там жарко и слишком много народа.

В первый приезд по городку ещё погуляли, а вот во второй я доползла до центра, юркнула в кафе, попросила холодной воды и поняла, что никуда больше отсюда не уйду. Сразу после меня с улицы зашел какой-то дорожный рабочий, я вздохнуть не могла от зноя, а он забежал передохнуть после работы на этой невероятной жаре… и попросил горячего кофе.

При подъезде к Бесалу виды просто изумительные: небольшая речушка Флувия, построенный в 1315 году мост, напоминающий мосты Толедо, да и сам городок, где нет ни одного современного здания, мечта фотографа. Церкви, здания 14 века, сохранившийся древний еврейский квартал с миквой для ритуальных омовений…

Каждое здание может рассказать свою историю про живших здесь торговцев, воинов, аристократов. Иногда вывернешь из переулочка, а на соседней стене, на высоте метров трех-пяти, стул прикреплен. Видимо такое у жителей чувство юмора.

В городке достаточно сувенирных магазинчиков, лавочек со всякими вкусностями, ресторанчиков.

Мне всегда хотелось съездить в Вик, с одной стороны добраться проще простого, сел на поезд в Барселоне и через час ты в Вике, с другой стороны, говорят, что там делают лучшие колбасы в Каталонии, с третьей – Вик городок достаточно старый, основан в 8 веке, столица епископства, и посмотреть есть что.

И название привлекало, казалось, что есть в этом городе что-то особенное. Особенного – такого чтобы ух! – там, конечно не было, но съездить на несколько часов вполне стоит того.

Приезжать в Вик рекомендуют в выходной день, тогда на центральной площади работает один из самых богатых в Каталонии рынков. А в декабре проводится средневековый рынок, и на соколов с совами можно полюбоваться и стекло при вас выдувать будут, и атмосфера соответствующая.

В Вике славится центральная площадь – (пласа Майор, естественно) которую окружает старый квартал – casco Antiguo.

А для любителей отдыха на природе есть Парадор де Вик-Сау (Vic-Sau)– район Osona на берегах водохранилища Sau.

Вокруг – горная гряда Guillerias. От Вика – около 11 км. Место для неспешного отдыха, прогулок по горным тропинкам,

близлежащим монастырям.

На пути из Барселоны в Сан Поль де Мар расположился маленький прибрежный городок Caldes d'Estrac.

В центре городка хорошо видно старинную башню, которую провали башней заколдованных, La Torre de los encantados.

О башне ходит множество легенд, вот одна из них:

Некая девушка, конечно, красивая, из очень бедной семьи, в один прекрасный день бесследно исчезла. Несколько дней искала её и семья, и соседи – но безуспешно…

Прошло время, и как-то утром девушка появилась на пороге своего дома с драгоценностями и золотыми монетами, достаточными, чтобы семья стала жить безбедно.

Девушка рассказала, что как то вечером проходила она мимо башни, и тут на нее набросился огромный орел, схватил её и затащил в башню. Там страшная птица заговорила человечьим языком и рассказала историю: какой-то злой волшебник заколдовал его, молодого юношу, чтобы разлучить с прекрасной девушкой, которую он так любил.

Заклятие спадет, если посторонняя девушка согласится добровольно остаться в башне в заточении до тех пор, пока её в руки не спустится белая голубка.

Конечно, наша красавица согласилась, терять было нечего, семья еле-еле с хлеба на воду перебивалась.

Хотя.. могла бы придумать что-нибудь по правдоподобнее, где это она столько золота заработала и чем занималась! – скажем мы в 21 веке, а в веке 12ом ей, конечно поверили.

В общем, если верить рассказчице, так и сидели они в башне, орел и девица, долго сидели, и досидели: в одно прекрасное утро влетела в башню голубка и опустилась в руки нашей бедняжке.

Тут же страшный орел превратился в юного красавца, голубка – в девушку с золотыми волосами, а нашей бедной девушке досталось от них нехилое количество денег и драгоценностей за помощь.

В общем, все жили долго и счастливо, и богато, хотя на самом деле это обычная башня, для защиты от мавров построенная – но что за старая башня без легенд!

Городок Пальс, в котором живет всего 3 тысячи жителей, состоит из нескольких частей, самая интересная – средневековая часть.

Название произошло от латинского "palus"– топь. Средневековая часть на холме окружена равнинами, на месте которых раньше были болота, отсюда и название.

Средневековая часть привлекает много туристов, это скорее во французском, чем испанском стиле старый городок с арками, лестницами, балкончиками, домами увитыми плющом. В городке, как положено, есть церковь, колокольня, четыре башни 12 века, много панорамных видов, в частности на острова Медес вдалеке в море.

Кардона – обычный небольшой каталонский городок к северу от Барселоны в том же направлении, что и монастырь Монсеррат. Это бывшие соляные разработки, и достопримечательностей, способных заинтересовать туриста, в городке нет.

Но туристы едут.

В Кардоне есть замок…бывшее владение герцогов Кардонских, один из самых старых и аутентичных отелей-парадоров, да к тому же с собственным привидением!

Парадор возвышается над городком, на сухом пыльном холме, на высоте 154 метра над уровнем моря. Прогулка до города занимает минут десять.

Здание было построено в 886 году Гильфредом Волосатым, в 1714 году его стены разрушили войска Филиппа V.

В наши дни долгое время замок стоял разрушенным, но выкупило его государство и в 1976 году открыли отель-парадор. Тогда-то все и началось.

Во время реконструкции рабочие жаловались на странные леденящие душу звуки и дуновение холодного воздуха, точь в точь как в фильмах ужасов. Очевидцы рассказывали о странном смехе из пустоты, звуке голосов…

И всегда эти явления шли из номера 712. Несколько раз встречали в коридорах парадора всхлипывающую девушку, одетую в средневековые одежды, иногда её сопровождал рыцарь…

Говорят, в истории замка случалось немало убийств и пыток пленников, кто знает, что за духи до сих пор его населяют…

На всякий случай номер 712 никогда не сдается постояльцам, за исключением случаев, когда он заказывается специально. История умалчивает, выходят ли утром постояльцы к завтраку.

Если вы устали от пляжей Салоу или Ла Пинеды, шопинга в Реусе и по нескольку раз обошли старый город Таррагоны – в получасе езды на поезде от курорта Салоу находится Тортоса.

Зачем туда ехать – чтобы увидеть собор и арабскую крепость-замок, южно-итальянские трущобы Неаполя или Матеры в центре Каталонии, пейзажи мавританской Гранады на севере Испании.

Когда ехать – чем быстрее, тем лучше, так как уже приведен в действие план осовременивания старой Тортосы, трущобы сносят,

а на их месте возникают современные постройки.

Из Тортосы проще всего добраться до деревень, к заповеднику и замкам тамплиеров в долине реки Эбро.

Пока едешь на электричке, горы, которые казались такими далекими с набережных Салоу, подступают все ближе.

Особо потрясающих впечатлений Тортоса не оставила, но отдельные виды стоили того, чтобы туда поехать. Больше всего поразили андалузские пейзажи в Каталонии, абсолютно аутентично-итальянские трущобы. Добираться до арабского замка через улочки между трущобами было даже страшновато, настолько неприкрытая нищета, выбитые окна в некоторых домах, безлюдные переулочки и, наконец, потрясающие виды на окрестности с променада вокруг замка.

Тортоса расположена на стратегически важном месте, на берегу Эбро, поэтому сыграла заметную роль в испанской истории. Две тысячи лет назад здесь возникло иберийское поселение, его сменили греческая и римская колонии, а в 9 веке город завоевали мавры. До 1148 года, когда Каталония была освобождена от арабов, Тортоса стояла на границе арабского и христианского миров. По реке Эбро проходила линия фронта и во время гражданской войны 1930 года, многие старые постройки Тортосы пострадали от обстрела.

Город находится на склонах прибрежных холмов, вид на окрестности лучше всего с променада от замка Ла Суда – La Zuda (который в путеводителях как только не обзывают, Ла Зоуда и так далее).

Сейчас в старой арабской крепости находится отель-парадор. Рядом с замком раньше находилось арабское кладбище, после победы христиан крепость стала замком короля Жауме 1.

Главное строение нижней части старого города – готический собор Санта Мария, строительство которого началось в 1347 году на фундаменте бывшей мечети. В соборе хранится самая почитаемая реликвия Тортосы, часть пояса Девы Марии, очень красивый внутренний дворик – клаустро, готический и барочный алтарь.

Напротив собора – готический дворец Епископа,– Palau Oliver del Boteller, 15 век.

В более современных улочках, ведущих из старого города к вокзалу, можно перекусить в небольших кафе и найти несколько интересных магазинчиков. Купленный в Тортосе огромный таракан-магнит до сих пор пугает гостей, входящих в нашу кухню в первый раз.

Недалеко от Барселоны находится одно из самых магических

и загадочных мест иберийского полуострова… это лес Орриус, заколдованный лес. Кто входит в этот лес – входит в загадочный мир легенд, странных фигур, вырезанных в камне, леших, и даже шабашей ведьм.

Это тот самый истоптанный туристами берег Коста дель Маресме, только вглубь, недалеко от Матаро, между городками Архентера и Вилланова дель Вальес.

Странные фигуры напоминают слонов, древние фигуры майя и даже идолов Острова Пасхи.

Пока я не прочла о лесе Орриус, я знала только об одном заколдованном лесе – это Бросельянд – (официально – Foret de Paimpont в 30 км от Ренна), где до сих пор, говорят, спит Мерлин. Родина легенд о короле Артуре, фее озера.

Но вот оказалось, во вроде бы знакомой Каталонии есть свое чудо лесное…

Чем дальше мы углубляемся в лес, тем интереснее становятся места вокруг. Это скала крестов, это места, где грабил проезжающих знаменитый каталанский разбойник Рокагинарда (появившийся у Сервантеса под именем Рока Гинарт). Говорят, что вырезанные на скале кресты означают число жертв разбойника.

Странные симметричные кострища выкладывались в пещерах, говорят, использовались они для магических ритуалов…

Никто не знает, откуда появились фигуры,– кто-то связывает их с древностью, кто-то говорит о группе скульпторов 60х годов, который тренировались на каменных глыбах, а вообще – это потрясающее место с особой энергетикой, уносящей все тревоги и беспокойства.

Особая атмосфера создается тишиной, далекими лучами солнца, которые искрятся, пробиваясь через кроны раскидистых старых деревьев…

И все же… все отмечают aspecto magico…. все статьи об этом месте начинаются словами «bosque misterioso», каталонские блогеры рассказывают о «зачарованном лесе», а ассоциации парапсихологов периодически высаживаются десантами….

Не рассказывают такого о других лесах! Попробуем, при случае, погуляем?

А вот теперь мы вспомним о…пасте.

Фидеос – мелкую вермишель – добавляют во многие испанские супы, а в Каталонии это название блюда, в котором рис – главный ингредиент паэльи – заменяется пастой, напоминающей итальянское спагетти. И получается у нас знакомая по Италии паста кон фритте до Маре – паста с

морепродуктами.

Но фидеист готовят во множестве вариантов, причем в Барселоне и в Жирное это блюдо может отличаться. Вместо креветок там могут оказаться и домашние колбаски, и кровяная колбаса – бутафора, и даже просто овощи. В отличие от итальянской кухни здесь главное не соус, а вода – бульон, в которой варится паста. В воду кроме морской соли добавляют и мелкие овощи, и травы, и чеснок и выдавливается немного лимонного сока.

А уж овощи, креветки или колбаски или даже мелкие фрикадельки вы добавите – это уже по вкусу и желанию хозяйки.

Представьте себе, что в Каталонии готовят… каннелони.

Ингредиенты:

Куриное филе – 400 гр

Свинина – 200 гр

Куриная печень – 100 гр

1 луковица

Чеснок – 4 зубчика

Вино сухое белое – 1/2 стакана

Соль, перец – по вкусу

Оливковое масло – 40 Мл

Для соуса бешамель:

Мускатный орех – щепотка

Молоко – 1 стакан

Мука – 1 столовая ложка

Сливочное масло – 1 ст. ложка

Сыр тертый – 100 гр

Листы каннелони – 10-12 штук

Готовим:

Мелко режем луковицу, обжариваем ее с травками по вкусу в оливковом масле, добавляем порезанное на очень мелкие кусочки мясо и печень. Заливаем вином, подсаливаем по вкусу и тушим на медленном огне до готовности, соус не должен быть жидким, но и совсем сухим наша будущая начинка не должна быть, перед окончанием готовки добавляем большую часть тертого сыра.

Готовим соус бешамель по традиционному рецепту: обжариваем в сковороде муку орехового цвета, добавляем потихоньку молоко, щепотку мускатного ореха и на медленном огне варим до загустения,

Набиваем готовым рагу трубочки каннеллони (и в испанской и в итальянской кухне я всегда заполняю трубочки сухие, не замачивая и не ошпаривая их)

Укладываем в форму, заливаем соусом бешамель, осыпаем оставшимся тертым сыром и можно еще немного травками, и

ставим в предварительно разогретую духовку на 15-20 минут на медленный огонь, время регулируйте сами по готовности блюда.

Для каннелони по-барселонски начинка готовится из смеси свинины и говядины.

Пляска смерти в Верджесе

Небольшой типично каталонский городок Верхес (Верджес если по каталонски) ничего особенного собой не представляет. Он находится примерно в 130 км от Барселоны, недалеко от Жироны – и не особенно далеко от моря. Городок похож на все типичные как приморские, так и все остальные каталонские городки вроде Мальграт де Мар.

Верджес расположен на левом берегу реки Тер среди полей.

Когда-то его средневековая часть с замком и собором в центре, была окружена стенами, в некоторых местах их часть ещё осталась.

Верджес известен как место битвы Торроэлья во время девятилетней войны, которая состоялась 27 мая 1694 года.

В 1694 году король Франции принял решение разместить в Каталонии свои войска и начал стягивать армию в этот район.

Наместник Каталонии Дон Хуан Мануэль Фернандес Пачеко маркиз Вилена и герцог Эскалона, также развернул на протяжении речки Тер практически все войска, которые мог собрать в противостояние сильному французскому войску маршала Ноайлле, который собирался взять Жирону.

Армии была приблизительно равны по численности, по 16-20 тысяч человек с каждой стороны, но проблема была в том, что французская армия состояла из регулярных частей, в то время как каталонские войска в большинстве состояли из рекрутов и добровольцев, которым не хватало знаний и опыта. Кроме того у французов было лучше с артиллерией.

Каталонская армия была разделена на три части, защищавшие броды Верджес, Торроэлья и Улла. Фактически они состояли из кавалерии – 4 тысячи человек и пехоты около 12 тысяч человек.

Французы попытались перейти реку у Верджеса – сначала это не удалось. Но 27 мая туман упал на эту местность, и под его прикрытием французам удалось перейти реку у Торроэльи.

Каталонцы не смогли противостоять превосходящим силам противника и сильному огню, в этом месте не было даже вырыто окопов. Кавалерия бросилась в бегство, оставляя пехоту без защиты, наступила паника, пришлось отступать к Жироне, чтобы продолжить оборону там.

Согласно французским источником в сражении погибло более 9 тысяч каталонцев…

30 мая, через три дня после сражения у реки Тер, маршал Ноайле начал осаду с земли и моря крепости Паламоса, но у них

ничего не получалось и французские войска несколько устали.

Осада продолжалась до 10 июня. 29 июня французы взяли Жирону.

Барселоне повезло – по иронии судьбы к этому моменту король Франции снизил жалование маршала, и усердия с энтузиазмом резко поубавилось… Кроме того. приближался английский флот под командованием Эдварда Рассела.

Так и вошел в историю печальными событиями городок Верджес, а французов в этих местах не любят до сих пор. Не могу забыть, как однажды некий каталонец кивнул на проезжавшую мимо грузовую машину: – Французов повезли.

В машине перевозили свиней…

Но перейдем к более интересной страничке жизни Верджеса.

Самый известный праздник, на который съезжаются туристы это Пасха. В Великий Четверг, перед Страстной Пятницей в Верджесе происходит большое празднество, с театрализованными представлениями, шествием братств и процессией с крестом.

Но самое интересное начинается ближе к полуночи – пляска смерти.

La Dansa de la Mort заканчивается часа в три утра…

А в полночь раздается пугающий в ночи стук барабана, и пять костюмированных персонажей в светящихся одеждах скелетов появляются из темноты, чтобы исполнить пляску смерти.

Идея этого действа – непреклонное течение времени и краткость человеческого существования, не зря одной из обязательных частей танца является танец с часами…

Много костюмов скелетов можно увидеть на улицах Верджеса в эту ночь, проходят парады, но Танец Смерти – это кульминация праздника.

Корни праздника уходят к 14 веку, чуме в средневековой Европе, хотя изначально его происхождение все же языческое.

Представления, гул толпы постепенно затихают, как только появляется процессия с распятием и все ближе раздается стук барабана.

Танец подчиняется строгим канонам, ведет его маэстро – главный танцор, он тот, кто управляет танцем и в пляске смерти его имя "dalla"– коса, самый символический предмет пляски смерти. Танцем он регулирует действия остальных, построение их в пляске, положение его фигуры – это поза жнеца…

Одна из важных составных частей – барабан, а также флаг. Каждый участник исполняет собственную партию, связанную с остальными. Обычно флаг держит самый старший и опытный участник.

Часы показывают быстротечность времени, а также

неизвестность того часа, в котором смерть придет за тобой.

В средневековой Европе пляска смерти представляла собой скорее презрение к смерти. Сознание её неумолимости, противопоставления красоте и жизни и богатству, но в то же время и некоей насмешки над ней.

В конце пляски скелеты держат в руках коробочки с пеплом…

В регионе Baix Empordà, к которому относится Верджес, много кулинарных традиций, здесь и рыба, сказалась близость моря, и мясо, и овощи, и грибы, и сплав всех этих продуктов. Очень вкусные традиционные местные печенья с творогом и сливочным сыром, соусы, тушеное мясо, овощи на гриле.

Каракатица с горохом, много блюд из риса, много блюд с добавлением сливок.

Вот местный рецепт, соединивший море и землю.

Традиционное блюдо из Верджеса – Цыпленок с креветками

Нам понадобятся:

1 цыпленок

3 больших королевских креветки,

2 луковицы

3 небольших зрелых помидора

4 зубчика чеснока

1 горстка миндаля

Соль и перец по вкусу.

Оливковое масло

Наливаем в сковороду оливковое масло, обжариваем цыпленка, порезанного небольшими кусками. Как только кусочки стали золотистыми – вынимаем и откладываем.

В том же масле обжариваем креветки и вынимаем. Теперь обжариваем лук, порезанный на небольшие кусочки. Как только лук становится золотистым, добавляем порезанные помидоры и обжариваем-тушим все вместе, пока соус не приобрел консистенцию мармелада.

Теперь добавляем цыпленка, заливаем водой и оставляем на маленьком огне. Когда цыпленок практически готов, добавляем креветки, порезанный чеснок и мелко покрошенный миндаль и продолжаем тушить ещё несколько минут.

Считается, что вкуснее блюдо на следующий день, как российские щи, должно немного настояться.

Андалусия

Какой русский не посмеется над названием: долина Лоха, деревня Лоха, но вскоре будет очарован каменными улицами, очень римскими куполами соборов над маленькой речушкой под названием Хениль и обрывами, вид с дороги на городок внизу особенно живописен! Автобус из Гранады в Малагу и наоборот останавливается в Лохе, провести там час, побродить по улочкам и сделать фотографии доставит большое удовольствие.

Это не типичная белая деревушка Андалусии, в Лохе есть что-то не испанское, не здешнее – особенное впечатление производят храмовые купола.

Лоха расположена в узкой долине между горами и когда-то была стратегически интересна для мавров, но особых мавританских следов не осталось, наиболее интересны именно храмы – ренессансный храм Святого Габриэля XVI века, построенный знаменитым архитектором Диего де Силоэ, церковь Святой Марии де ла Энкарнасьон, построенная на руинах мечети и сочетающая элементы готики и стиля мудехар.

На площади Конституции во дворце XV века Antigua casa de Cabildo, находится интересный исторический музей.

В деревушке несколько двухзвездочных отелей, а неподалеку даже пятизвездочный, реконструированная деревня в стиле мудехар (отель «Бобадилья»), а в нескольких километрах можно увидеть водопады в охраняемом природном заповеднике Infiernos de la Loja.

Город-страж, Медина Лаукса, называли город арабы. И оставили крепость – алькасабу.

Кто-то из историков сказал однажды: «Лоха дикая и живописная одновременно, на берегах реки, у подножья засушливой горы, руины мавританского дворца как корона венчают скалистую груду в центре города»

Лоха была «логическим ключом» для католических монархов в королевстве Гранада.

После падения мусульман католические короли Изабелла и Фердинанд добавили новый штрих к гербу Арагона – золотой дворец на серебряном мосту и девиз: «цветок среди шипов». Так воспринималась Лоха.

В городе есть что увидеть: и соборы, и монастырь, и дворцы, и старая крепость Алькасаба, и даже сады, недавно начато восстановление разбросанных частей крепостных стен и башен, сохранившихся до наших дней.

Трижды завоевывали католические короли, от Изабеллы и

Фердинанда до Педро Жестокого, крепость Лохи и трижды теряли её, пока она окончательно не перешла в руки христиан.

Крепость и тюрьмой успела побывать, пока не превратилась в городской музей.

В Лохе множество родников и фонтанчиков, самый известный – большой фонтан 25 труб.

В двух километрах от Лохи, в районе по имени Эсперанса – Надежда, находится природное сокровище Лохи – водопады Лос Инфьернос с самым знаменитым из них, по имени Кола дель Кабайо – Лошадиный хвост.

Это зеленый каньон на берегу реки, с которого сбегают в реку Хениль водные струи.

Когда-то здесь были карстовые пещеры гряды Ачо, на протяжении веков рельеф изменился, и возник природный заповедник с водопадами, среди которых верхние и нижние, с рекой Хениль и её притоками Мансаниль и Фронтиль.

А по берегам растут вязы и тополя и неожиданные для Андалусии ивы, раскинулись старые живописные мостики.

В окрестностях Лохи занимаются альпинизмом и дельтапланеризмом, есть специальные маршруты для походов по Сьерра Мартилья с её дольменами и раскопками доисторических периодов.

И, наконец, пару лет назад в Лохе открыли для публики десятилетиями закрытые на реставрацию Сады Нарваес, прекрасный парк с высокими деревьями, зелеными аллеями, лужайками, скульптурами, который снова стал любимым местом встреч для жителей города.

Туристическим бюро Лохи разработан маршрут «Дорога легенд», сказок и преданий в этом тысячелетнем городе предостаточно.

Для отдыхающих на Коста дель Соль любителей дикой и необычной природы будет интересно увидеть Эль Торкаль – фантастический необычный природный парк рядом с Малагой.

Парк стал национальным заповедником в 1978 году. Особенно много народа приезжает туда по выходным дням.

Интереснее всего там весной и осенью, все вокруг цветет весной, а осенью тоже окрашивается в разные краски – и скалы и камни играют по-другому.

Зимой впечатление со снегом, который там умудряется выпасть, туманами – фантастическое, проблема лишь в непогоде. Скользко может быть, неуютно на ветру.

По скалам в парке прыгают дикие козлы – живописные фото получаются! Все остальные местные зверюшки к народу не

выходят, а это и лисы, и даже рыси, много змей. Особо знаменитая – змея Монпелье, до двух метров длиной, вот и хорошо, что не выходят!

Местные говорят, что самый фантастический пейзаж открывается в ночи августовского полнолуния.

С 10 до 17 работает туристическое бюро с информацией, но на территории расставлены специальные щиты с информацией и маршрутами, желательно их придерживаться, хоть народу бродят толпы, местность все же дикая.

Там же, у входа, маленький музей, рассказывающий о флоре и фауне этого заповедника. А если есть любители орхидей – в заповеднике растет их около 30 разных видов.

Сам парк состоит из нескольких частей, Sierra Pelada (зубья пилы), Torcal Alto (высокий), Torcal Bajo (низкий), Tajos (разрезы) и Laderas (склоны).

Три официальных маршрута разработано по парку-

Зеленый маршрут – рута верде – примерно полтора километра, около 30 минут, это самый простой и короткий маршрут

Желтый маршрут – рута амарилла – проходит по зеленой части парка, протяженность 2,5 км, и путь приведет к Las Ventanillas – то есть окнам – на высоте 1.200м там открываются панорамные виды на долину Малаги

Красный маршрут – рута роха – самый длинный, 4,5 км, он занимает в среднем три часа, но этот маршрут приводит к смотровой площадке высотой 1339 метров, откуда можно снимать панорамные виды практически всего парка, и даже береговой линии Африки, если погода позволяет.

Скалы Эль Торкаля имеют свои имена. Среди них – Падающая башня, Большой палец, Крепостные башни, Пагода, Кафедра проповедника, Башни-близнецы, Лабиринт. Конечно, имена давались по внешнему виду скалы.

Деревня Villanueva de la Concepcion в километре от парка очень мила, там и кофе попить можно, и просто погулять в свое удовольствие.

Она очень маленькая, декрет о наименовании этой горстки домов деревней был издан только в 1880 году.

Деревню называют "al pie del Torcal"– в подножье Эль Торкаля. Ещё деревню называют Villa del Torcal – город Торкаля.

А самый большой город поблизости – Антекера.

Название Антекера произошло от римского названия Антикария – античный город, даже для римлян он был старым.

Есть интересные улочки-площади в центральной старой части

города, типичные беленые андалузские домики на окраинах. Много церковных и монастырских башен, а главная достопримечательность, это бывшая арабская крепость на холме, перестроенная в крепость христианскую.

Рядом с городскими воротами находятся археологические раскопки древнего римского города Singilla Barba

В Антекере развит гольф, даже местный парадор называется Малага-Гольф.

Для местных жителей предмет гордости и легенд – гора Ла Пенья де лос Энаморадос – утес влюбленных, которая видна хорошо из города.

Именно на её фоне, неожиданно вырастающей из равнины горы, хорошо смотрится алькасаба – крепость.

Название пришло из легенды. Подобные легенды есть везде, даже в российских городках, как холм высится – так обязательно много лет назад влюбленные спрыгнули.

Эта легенда рассказывает о временах, когда Антекеру освобождали от мавров. Случилась тогда история любви между сыном испанского военачальника и дочерью одного из арабских правителей. Влюбленные понимали, что у них нет будущего, и, взявшись за руки, они спрыгнули вниз с вершины горы.

Кстати, если вы склоните голову направо и взглянете на утес – то увидите профиль мужчины, странно, что об этом нет легенды.

И ещё одна красивая местная легенда о разбойнике Кристобале Руисе и Марии, Пресвятой Деве Амарго

Кристобаль Руис, был известным в этих местах разбойником по прозвищу Zamarilla.

Он руководил группой грабителей, которой приписывалось множество убийств, краж, даже похищений людей.

Со своей бандой он промышлял в довольно большой области, и в горах Анадлусии, и на берегу недалеко от Малаги.

Власти довольно долго пытались его поймать, и однажды это почти удалось, его окружили, перебив почти всю банду. Пытаясь скрыться, Самарилья вбежал в часовню Пресвятой Девы Амарго и – деваться было некуда – спрятался под одеждами статуи. Стражники вбежали в часовню, всю её обыскали, но никаких следов бандита не нашли, конечно, никто не полез под платье Святой, и стражники убрались восвояси.

Самарилья ещё какое-то время посидел, подождав для верности, и, когда вылез, то решил отблагодарить Пресвятую Деву. У него не было с собой ни денег, ни драгоценностей, поэтому он отрезал на кусте белую розу – и не найдя ничего

лучше, приколол её к груди статуи своим кинжалом.

И тут же замер от ужаса и удивления: на его глазах цветок на груди статуи начал кровоточить и превратился в красную розу.

С этой минуты жизнь разбойника изменилась, прямо из часовни он ушел в монастырь по соседству с часовней Девы Амарго (Девы Горечи). В монастыре он стал выращивать красные розы и каждый год, с разрешения настоятеля монастыря, в годовщину происшедшего с ним события, он спускался в Антекеру, чтобы положить к ногам Пресвятой Девы красную розу.

Но как-то, на тропе, ведущей из монастыря в город, повстречались ему грабители. Ирония судьбы – Самарилья оказался на месте своих жертв. Грабители попытались отнять у монаха деньги, но ничего ценного не нашли. И тогда они убили Самарилью.

Когда подбежали остальные монахи, было уже поздно, но на их глазах красная роза в его руке стала чистейшего белого цвета.

Мавританский рецепт варенья из лепестков роз.

Ингредиенты:

225 лепестков роз

2 стакана сахара

4 с половиной стакана воды

сок 2 лимонов

Готовим:

Лепестки роз промываем и отрезаем белую нижнюю часть каждого лепестка. Розы желательно свои, не купленные в цветочном магазине, ведь мы не знаем, какими химическими средствами их опрыскивали. В любом случае промываем очень хорошо.

И еще один момент – лепестки должны быть от свежих, не завядших роз.

Лепестки роз замочить в холодной воде на ночь, затем слить жидкость и обсушить. Поместить лепестки роз в миску, посыпать стаканом сахара, покрыв все лепестки, хорошенько промять все вместе руками, накрыть посуду целлофаном и поставить на ночь в холодильник.

В кастрюле соединить оставшийся сахар, воду и лимонный сок. Подогреваем наше варенье на маленьком огне, пока не растворится весь сахар. Как только жидкость стала прозрачной, добавляем лепестки и на маленьком огне готовим еще полчаса, осторожно помешивая.

Через полчаса делаем сильный огонь и хорошенько кипятим варенье 5-7 минут, пока вся смесь не загустеет.

Дом, где родился Лорка

Испанского поэта Федерико Гарсия Лорка я любила всегда, как и фламенко, для меня стихи Лорки – это то же фламенко, та же страсть, музыка, надрыв. Ещё больше полюбила его стихи, когда начала читать в оригинале, к чести российских переводчиков 20ти-30ти летней давности должна сказать, что они оказались очень близки к оригиналу.

А недавно прочла английские переводы, и ужаснулась… совершенно другой смысл, и все, что было изначально в стихах, потеряно. Дело даже не в менталитете, а в разнице языков.

Как и многие другие, я долго думала, что Лорка родился в местечке с тем же именем – Лорка, и особо наши путеводители не разубеждали.

На самом деле место его рождения – деревня Fuente Vaqueros, или просто – La Fuente (Фонтан пастухов – или источник пастухов).

И находится эта деревня всего в 17 километрах от Гранады. Конечно, больше известен дом – музей Лорки в Гранаде, но Фуэнте Вакерос, дом, где он родился, всегда был для Лорки местом особенным, поэт часто о нем вспоминал и с удовольствием рассказывал.

Хотя Андалусия – это та Испания, ради которой многие хотят увидеть эту страну, для меня Испания – это больше центр, обе Кастилии, Эстремадура.

Каталония уже совсем другая и Андалусия тоже.

Впервые попав в Андалусию, я очень удивилась, после засушливых степей Кастилии вдруг увидев речки, холмы, горы, зеленой Андалусии, изначальное ожидание было совсем другим, я представляла себе ещё более жаркую, пустынную область.

В первую очередь это относится к провинции Гранада, вот уж там никогда бы не ждала утопающих в зелени бульваров. Деревня Фуэнте Вакерос сама по себе ни чем не примечательна, но вокруг – аллеи с высокими деревьями, рядом – спускающаяся с гор Сьерра Невада речка Хениль, которая даже в жаркие месяцы оставляет это место достаточно прохладным.

В настоящее время Фуэнте Вакерос – это целый район, включающий в себя собственно деревню, небольшие близлежащие Педро Руис и Санта Фе, и Эль Маринете – старинную мучную мельницу от которой остались лишь руины и бывший амбар для сушки табака.

Ничего особо средневекового или очень андалузского там не увидишь.

Но дом Лорки – музей, в котором постарались сохранить ту обстановку, которая была изначально. А церковь Nuestra Senora de la Encarnacion вообще не менялась, здесь крестили поэта.

На самом деле места эти старые… заложены они были арабами и до Реконкисты, до 1492 года находились в руках династии Назари. Это равнина, горы Сьерра Невада вроде недалеко, но в этом месте даже холмов не наблюдается. Вполне современная, типовая, ничем не примечательная деревня.

Но рядом есть интересное место– Soto da Roma, небольшой очень интересный дворец, который был собственностью Короны Гранады.

Короли использовали маленький дворец для отдыха, охоты, когда-то охотничий домик стал собственностью короны, а 1813 году дворец был передан герцогу Веллингтону за его помощь в борьбе с французами. Этот маленький дворец вполне вписывается в общий Гранадский стиль– со множеством фонтанов и зелени.

«Какой-то петух поет, вспоминая об окрашивающемся румянцем рассвете, и сумасшедшие цикады плодородной долины смягчают его голос своими скрипками, напиваясь полуднем… Плодородная долина, уже с увядшей пшеницей, засыпает в желтоватой и серебряной сонливости, пока небеса зажигают костры страстного пурпура и нежной охры. А ночь показывает всю прелесть долины, очарованной луной.

В садах туманного озера плодородной долины лают собаки….

И вот уже скрывшееся солнце снова появляется из-за облаков, и вся долина раскрывается, как бутон огромного цветка, словно взрыв цвета и блеска, потрясая своей красотой» – написал о своей родине когда-то Лорка.

Кухня Андалусии

Улочки приморских городков от Малаги до Марбельи полны ресторанчиками и заполняющим их народом. Здесь к огромным бокалам с пивом подают гамбургеры и эскалопы с картофелем фри, туристический перекус в жаркий полдень.

При этом, как и в остальных регионах Испании, нетрудно найти место, где можно хорошо поесть в Андалусии.

Гастрономия этого автономного сообщества столь же широка и разнообразна, как и его территория; всем известны хамон иберико и оливковое масло, но в андалузских землях есть много других гастрономических сокровищ, от колбас до пирожных, интересных рецептов.

Здесь готовят томатный суп гаспачо в жаркий день, чесночный суп ахобланко или сальморехо, запекают бобы и тушат в горшочках каракатицу, рыбный суп в Малаге не уступает французским и итальянским собратьям, тушеное мясо из Севильи славится по всему региону.

Креветки, моллюски, анчоусы и сардины на побережье – и ягненок с медом или тушеный бычий хвост в местечках, отдаленных от моря. Рыба вездесуща в андалузской гастрономии, особенно в прибрежных районах.

Знаменитое бренди и хересные вина, сладкие портвейны Малаги, андалузское печенье с миндалем из слоеного теста, оставшееся от мавров.

Попробуем что-нибудь приготовить?

Например, типичный малагский салат из отварного картофеля, вареного яйца, оливок, измельченного лука, апельсинов и кусочков филе трески на гриле, приправленный солью, уксусом и оливковым маслом. Возможны вариации, например не добавлять яйца, или добавить свежие зеленые перцы, или предварительно хорошо обжарить кусочки трески.

А вместо известного супа гаспачо мы попробуем старинный суп из Антекеры– Porra Antequerana.

Основными ингредиентами, которые необходимы для этого варианта «гаспачера», являются: масло, уксус, томат, перец, чесночный хлеб и соль.

В супе antequerana есть перец и немного больше хлеба, что делает его более густым, чем сальморехо. В Антекере в гаспачо кладут крутые яйца и хамон, а в Малаге добавляют тунец.

А если мы захотим приготовить зимнее рагу, то будем тушить вместе свинину, нут, курицу, капусту, картофель,

черствый белый хлеб, бекон, кровяную колбасу и колбаски чорисо, морковь, красный перец, лук, чеснок, с добавлением масла и соли.

Здесь готовят блюда из кролика и кабана, едят домашние колбасы и сыры, делают разнообразные десерты, обычно имеющие арабские корни, например инжир с грецкими орехами, масляные пирожные, оладьи с земляникой.

Во многие блюда добавляют белый чеснок с мускатным виноградом, вот например рецепт еще одного холодного летнего супа:

300 гр. очищенного миндаля,

400 гр. панировочных сухарей,

3 столовых ложки уксуса,

4 зубчика чеснока,

оливковое масло 2-3 столовых ложки

соль

Измельчаем миндаль и чеснок в ступке или пестике до образования однородной кремовой массы.

Хлеб замачиваем в небольшом количестве соленой воды, смешиваем с миндалем и чесноком.

Добавляем четыре столовых ложки оливкового масла, уксус и немного соли.

Затем, при перемешивании, постепенно добавляем воду – примерно полтора литра – до тех пор, пока у нас не получится густой однородный суп, взбиваем все в блендере.

И в конце мы добавляем сладкий мускатный виноград без косточек – совсем немного, веточку.

Этот холодный суп едят в самое жаркое время.

Кстати, виноград легко очищается от кожуры – стоит сделать надрез крестом верху виноградины и опустить ненадолго в горячую воду.

Классический суп сальморехо готовится следующим образом.

Ингредиенты:

1 кг спелых помидор

100 грамм черствого белого хлеба (некоторые хозяйки наоборот предпочитают свежайший)

2 зубчика чеснока

1 ч.л. соли (или больше, по вкусу)

2 ст.л. хересного уксуса (можно заменить 1 ст.л. белого винного и 1 ст.л. бальзамического)

100 мл оливкового масла

Готовим:

Помидоры с хлебом взбиваются в блендере до однородной массы, стараемся взбить очень хорошо, чтобы получилась кремовая

консистенция. Добавляем чеснок, соль, уксус, оливковое масло и взбиваем еще пару минут. Дальше ставим в холодильник часа на два, чтобы хорошенько охладилось. Перед подачей режем ломтики хамона и крутые яйца.

Кстати– с кожицей или нет взбивать помидоры, опять же зависит от хозяйки. Одни считают, что с кожицей суп сочнее, я предпочитаю очищенные помидоры, как и мои испанские подруги.

Хозяйки добавляют опять же виноградины без косточек, порезанные лентами запеченные холодные перцы.

В горячие супы здесь добавляют апельсиновые корочки и гвоздику, а иногда и апельсиновый сок.

Слезы Святого Петра

И ещё раз прольются в эту ночь слезы Святого Петра с севильской Хиральды…

“Las lagrimas de San Pedro”– возможно самая «личная» и трогательная из севильских церемоний…

Корни её восходят к 1403 веку, когда инфант дон Фернандо вернулся после завоевания Антекеры. В Севилье устроили празднество, не уступающее по пышности Ночи Святого Петра, с огнями, перезвоном, иллюминацией. Праздник так понравился севильцам, что стал традиционным и всегда связывался с именем Святого Петра.

В 1551 каноник Ривьера завещал все свои средства для финансирования в последующем этой традиции. С течением времени традиция прервалась, пока, уже в 80х годах прошлого века, трое уважаемых граждан не попросили у Капитула Собора разрешение, чтобы шестеро участников группы кларнетов и тамбуринов Пресвятой Девы Соль начали вновь исполнять утраченные со временем Las Lagrimas.

С четырех сторон Хиральды ровно в полночь 28 июня раздаются звуки кларнетов.

Униформа для этого исполнения – Полка Кавалерии Сагунто VII, устроителей церемонии в давние годы.

Мелодия вспоминает слезы Апостола и исполняется на колокольне Хиральды, повторяется три раза, начинают её в направлении Алькасара, после к Севильскому Альхарафе (историческому району), далее к площади Святого Франсиско и к Пресвятой Деве Королей – Вирхен де Лос Рейес.

Вооруженные солдаты, одетые в исторические костюмы, встают на караул в дверях собора, и мелодия исполняется уже внизу, на пороге Хиральды, отдавая дань уважения Пресвятой Деве Лос Рейес, покровительнице севильцев.

Мелодию повторят ещё два раза, 29 июня, в 9.30 и в полдень.

Пронзительный звук кларнетов разрезает тишину… трогательно…

В самой высокой части района Торемолинос – в гряде Торремолинос, находится маленькая пещера. Вход почти незаметен, маленький и скрытый среди камней. История, о которой рассказывают, случилась совсем недавно, в конце XIX века.

В те времена в этой области скрывалось много разбойничьих банд. Бандиты нападали из-за холмов и кустов на всех, кто

проходил по дорогам вдоль берега.

Главарь одной из групп славился особой жестокостью, и даже среди его «подчиненных» зрело недовольство его методами, и, как водится, дележом добытого.

И однажды несколько бандитов решили не отдавать добычу главарю, они спрятали награбленное в маленькой пещере, которую трудно было найти в гористом месте, заросшем высокими кустами. Одного из бандитов всегда держали на страже, а чтобы быть уверенными в безопасности, дежурный разжигал ночью маленький костер, это означало, что дорога свободна, и можно безопасно подняться к пещере.

Конечно, костер увидели и жители близлежащего городка Торремолинос, пошли слухи, что там, наверху, по ночам собираются убитые бандитами души, и никто из местных жителей не решился бы приблизиться ночью к тому месту.

Но слухам не поверил главарь бандитов, он заподозрил, что дело нечисто. Он выследил своих соратников-предателей, понял, что от него скрывают часть добычи и однажды ночью по свету костра добрался до пещеры.

Естественно, жестокий главарь убил всех, предавших его, прямо там, у входа в пещеру.

Когда летними ночами жители близлежащих деревень смотрят на омываемую лунным светом темную гряду невдалеке, то им кажется, что можно различить в темноте маленькие искры от костра, который разжигают каждую ночь не упокоенные души убитых разбойников.

Очаровательная деревушка Михас славится не только живописными видами и бедолагами-осликами, таскающими тележки с туристами.

В 1548 году в скале у Михаса монахами был выкопан Скит Девы Скалы Михас. Однако легенда рассказывает, что статуя Пресвятой Девы появилась в Ските гораздо позже, она случайно была найдена в развалинах замка в 1568 году, до этого в течение восьми веков статуя была скрыта от мавров.

В этих местах бесчисленное множество легенд о статуях святых и прочих предметах христианского культа, которые были спрятаны в пещерах и гротах, о неожиданных появлениях Богородицы, священных книг. Все это связано с возвращением в христианский мир святынь, которые веками были спрятаны от мусульман, это подтверждало, что народ тех мест был непокорен, несмотря на многовековое арабское господство, а хранил веру и свои святыни.

Что касается именно этой статуи, то уже в 16 веке два брата

Хуан и Асунсьон Берналь Линайре пасли скот в полях и увидели голубя, слетевшего с башни замка, неожиданно голубь превратился в образ Пресвятой Девы, которая указала место, где спрятана статуя. Это произошло перед праздником Тела Христова. С тех пор статуя находится в Ските-святилище.

Над старым городом Касарес, получившим свое имя в честь Юлия Цезаря – Caesar, на севере возвышается горная гряда Крестеллина.

Вдоль многочисленных дорожек у Касареса растут многочисленные розовые кусты, лилии и даже фиалки, которые прячут крутые склоны заросшие кустарником и ежевикой.

Однако не всегда эти цветы были скрыты зарослями. Много веков назад, ещё в мусульманскую эпоху, существовал прекрасный сад дамы, которую называли королевой Торрехон. Она жила во дворце в окрестностях Алечипе (римского Лачипо).

Внутри дворца был источник, следы которого до сих пор ещё можно найти.

Многие удивлялись, как на засушливых землях мог распуститься такой прекрасный сад, вода для его полива выбиралась в многочисленных источниках и ручьях вокруг, благодаря арабской гидрационной системе собранной воедино в небольшие фонтаны во дворце.

По легенде, эта система орошения была построена неким арабом, влюбленным в тогда ещё принцессу, и по её желанию он построил систему орошения её сада. Это было очень трудно, местность вся состояла из крутых подъемов и спусков, холмов и каменистых равнин. Но любовь творит чудеса, и мужчина смог построить такую совершенную систему, что сад женщины его мечты был постоянно орошен водой.

И – как в классических сказках – девушка не устояла, отдала ему своё сердце, и жили они, по преданию, долго и счастливо.

А правда это или сказка теперь уже никто не может сказать. Но если прогуляться по склонам, то среди прекрасных диких цветов, растущих там можно увидеть остатки труб старинной керамической оросительной системы.

А теперь попробуем приготовить ахо бланко – еще один классический холодный испанский суп из белого чеснока.

Этот суп родился очень давно, до покорения конкистадорами Америки и до путешествия Колумба, когда о томатах в Старом Свете еще не знали. Корни у супа мавританские, правильно приготовленный он напоминает нежный крем-суфле.

Рецепт из Кордовы, от маркизы Кармен Фернандес де

Энестроза.

Ингредиенты:

200 грамм миндаля

150 грамм мякоти белого хлеба (либо нежного воздушного – чтобы получился очень нежный суп-суфле либо более черствого, подсушенного, по-простонародному)

500 мл холодной воды

120 мл оливкового масла

2 зубчика чеснока

2 ст.л. хересного уксуса (винного, если нет хересного, бальзамический придаст совершенного другой вкус, хотя тоже не возбраняется)

Соль по вкусу

Готовим:

Миндаль опускаем в горячую воду и на медленном огне держим, пока не начнет отставать корочка.

Вынимаем миндаль, очищаем от кожуры, промываем – исчезает привычная коричневая корочка миндаля.

Заливаем хлеб водой и уксусом, хорошенько жмем, чтобы лучше пропитался.

Добавляем миндаль, чеснок и оливковое масло, подсаливаем по вкусу.

Взбиваем в блендере до кремовой однородности.

Охлаждаем в холодильнике в течение двух часов.

В Кордове суп подается в бокалах, сверху в суп кладут очищенные от кожуры и косточек мускатные виноградины. В других регионах Андалусии даже картофель отваренный кладут перед подачей, а в приморских областях – анчоусы или тунца. В оригинальном виде он нежнее и приятнее.

Гран Капитан

Гонсало Фернандес де Кордоба, Герцог Терранова и Сантанджело, Андрия, Монтальто и Сесса, также известный как Гонсало де Кордоба, или, в итальянском варианте, Гонсэльво или Консальво ди Кордова, считается одной из наиболее влиятельных и знаменитых личностей в Испании.

Кроме завоевания Гранады он известен тем, что являлся создателем «окопной войны» и единиц пехоты, называемых tercio.

В Испании не надо называть его имена и перечислять его титулы, достаточно сказать два слова: Gran Capitan – Великий Капитан.

Гонсало де Кордоба родился 1 сентября 1453 года в местечке Монтилья, которое относится сейчас к провинции Кордоба. Он был младшим сыном графа де Агилар – Педро Фернандес де Кордоба и Эльвиры де Эрреры.

Как многие мальчики того времени, Гонсало и его брат Алонсо очень рано остались сиротами. В то время много Агиларов полегло из-за вражды с конкурирующим домом Кабра, несмотря на общее происхождение из одних и тех же корней, а может, как раз благодаря этому.

Младшему сыну в семье в те времена не стоило претендовать на многое, его уделом была либо церковная, либо военная карьера. Мальчик выбрал сражения.

Сначала он был отправлен в дом сводного брата короля, дона Альфонсо, после смерти которого – подарок судьбы – был «прикомандирован» к его старшей сестре, Изабелле, будущей великой католической королеве.

Изабелла объявила себя королевой в 1474 году и в последующих битвах внутри Испании и с португальским королем, выступавшем на стороне своей 13 летней племянницы Хуаны, у Гонсало появилась возможность проявить все свои воинские таланты.

Сражаясь под командованием Ордена Сантьяго, он впервые громко заявил о себе и после сражения при Альбуэйре получил особую благодарность гроссмейстера Ордена, дона Алонсо де Карденаса.

Десять лет осады Гранады стали прекрасной школой для Гонсало. Это была война осад и защиты замков, засад в узких горных проходах, где пригодились навыки военного инженера и партизанского бойца. А потом, прекрасно говоривший на берберском языке Гонсало стал одним из тех, кого отправили в

Гранаду для подписания капитуляции.

После мира 1492 года он был награжден землями у города недалеко от Гранады.

Первая жена Гонсало умерла рано, и уже вдовцом в 36 лет он женился на одной из придворных дам Изабеллы Католической, Луисе Манрике де Лара.

Так родилась династия Фернандес де Кордоба.

Но вернемся к Гонсало. Так как сыновей у него не было, единственная дочь, Эльвира Фернандес де Кордоба и Манрике, вышла замуж за одного из родственников, чтобы сохранить в семье титулы и имущество. По иронии судьбы (или по дальновидности Гонсало?) это был один из членов враждующей семьи, таким образом, вековое противостояние закончилось, а имущество, титулы и фамилия Фернандес де Кордоба сохранились.

А дальше в жизни Гонсало начался новый виток: Католические Короли отправили его, уже далеко немолодого человека, поддержать Арагонский дом в Неаполе. Именно там, за свои заслуги он и получил звание Великого Капитана.

Не просто так родилось это необычное звание – в 1495 году с пятью тысячами солдат, Гонсало вернул Фердинанду Первому Неаполитанское королевство и в 1504 году стал вице-королем Неаполя.

Однако чисто испанское высокомерие, вполне заслуженное Гонсало на тот момент, плюс расточительность в средствах и определенная ревность короля Арагона к заслугам Гонсало привели к тому, что в 1507 году он был отозван в Испанию

В 1504 году умерла Изабелла, его покровительница и защитница, на этом блистательное восхождение Гонсало к вершинам закончилось.

Король осыпал Гонсало титулами и подарками, но отныне Великий Капитан вел жизнь тихую и незаметную.

К основным заслугам Гонсало, определившего испанскую военную историю как минимум на последующие два столетия, и ставшего частью мировой военной истории, относится тактика преследования и уничтожения армии отступающего врага, создание практически непобедимой на протяжении 16-17 веков испанской пехоты. Но в первую очередь, создание первой регулярной армии.

Лучшие генералы Императора Карла V и короля Филиппа Второго были его учениками или последователями.

Гонсало умер 2 декабря 1515, и был похоронен в Гранаде, в монастыре Сан Херонимо.

Это место было осквернено наполеоновскими войсками под

командованием корсиканского генерала Себастиани в начале 19 века, камни из разрушенной башни монастыря использовали для строительства моста через реку Хениль.

Монастырь полностью восстановили в конце 19 века.

Семья Фернандес де Кордоба сохранилась до наших дней, её различные ветви раскинулись по всей Испании и Латинской Америке, но раз в несколько лет, как шотландский клан, они собираются в великолепном кордобском дворце на встречу. И тогда на грандиозном приеме собирается не одна тысяча человек.

Через время и расстояния потомки Гран Капитана поддерживают семейные связи. Среди них как простые люди, так и маркизы и графы, и герцоги и несколько Грандов Испании.

А величественная статуя Гран Капитана украшает одну из площадей Кордобы, и в Мадриде стоит его памятник, а также его имя носит поезд в Аргентине.

Для тех, кому не слишком интересны исторические факты, есть более занимательная история.

Почти десять столетий в собственности семьи Фернандес де Кордоба находится астурийская усадьба Инфансон, скорее финка, сельский летний дом.

Конечно, за почти тысячу лет усадьба неоднократно меняла свой облик, превратившись, в конце концов, в элегантное загородное поместье.

Раз в год собираются гости в усадьбе на «Праздник Призрака»– Fiesta del Fantasma, летний гала-бал, о котором с удовольствием рассказывают потом газеты в рубрике светской хроники.

Почему Праздник Призрака?

Это были темные времена войн и нестабильности… У доньи Анны де Солис было слишком много молодости и азарта, и не слишком много мозгов..

25 августа – день, когда муж Анны, дон Луис, давал прием с концертом и балом, на котором присутствовал весь высший свет Астурии и других частей Испании.

В этот день дон Луис… замуровал свою ветреную жену, не выдержав измен.

Может, все закончилось бы благополучно, но донья Анна была далека от раскаяния и от того, чтобы попросить прощения.

И пришла в голову оскорбленного мужа мысль замуровать неверную жену, чтобы любовник никогда больше не смог увидеть её или прийти на её могилу.

А праздник продолжался. И в этот день, и в последующие годы…

Прошли века… Даже смерть не изменила ветреный характер доньи Анны, если в какой-то год праздник не проводили, её призрак рыдал и стенал в её бывшем поместье, переполошив всю округу.

Унаследовал и перестроил усадьбу некий дон Фелипе, который и возродил традицию проведения праздника. Когда-то, унаследовав поместье фактически без гроша в кармане, он прибыл в поместье, и с тех пор страдания призрака прекратились.

Несмотря на ущерб от военных действий и несколько пожаров, усадьба уже в 19 веке была восстановлена, к ней пристроен музыкальный зал и галерея, объединенная с бывшей столовой, так появилось достаточно места для проведения приемов.

Уже несколько столетий 25 августа собирается испанская аристократия на Праздник Призрака – в честь доньи Анны, которая больше не беспокоит своими воплями округу, а медленно скользит по галереям, шурша длинным платьем.

Тайны мадридского двора

Говорят, что увидев Париж, не узнаешь Франции. Наверно, увидев Рим, немножко узнаешь Италию.

Мадрид не даст представления об Испании, но нет Испании без Мадрида.

Однажды оказавшись в Мадриде и прожив там некоторое время, я полюбила этот город, потом мне долго снилось, как я привожу туда свою семью, как мы выходим из метро на площади Соль и я говорю:

– Вот здесь, на нулевом километре всех испанских дорог и начинается наше путешествие.

Так оно и получилось в реальности, и в Мадрид с семьей мы съездили ни один раз, и сын там немного поучился, и вспоминаю я этот город всегда с теплотой в душе.

Когда-то я очень любила Гойю и приходила в Прадо ради него, но потом неожиданно открыла для себя Эль Греко, по сравнению с которым померкли остальные испанские художники…

Но я не буду приглашать вас в музей, я покажу вам другой Мадрид, город дворцов, за дверьми которых скрываются истории и произведения искусства, городских легенд и маленьких праздников.

И приедем мы в город как положено – на железнодорожный вокзал Аточа.

Таких вокзалов в мире не много. Вы не увидите привычного зала ожидания, вы попадете в тропический сад с пальмами, лианами и маленькими памятниками отъезжающим – с чемоданами и ноутбуками.

Приснопамятный Георг – Хорхе обычно привозил свои группы немецких туристов на привокзальную площадь и предлагал сходить, посмотреть. Туристы пожимали плечами:

– Что мы, вокзалов не видели?

И требовали ехать дальше, но Хорхе настаивал, и вот один, потом другой, а потом и все остальные спускались в тропический сад и возвращались с круглыми глазами: – Вот это да!

С вокзала до сердца Мадрида, площади Соль, десять минут на метро.

Советую один раз проехать на туристическом автобусе по Гран Виа – возникнет понимание того что Испания когда-то была великой империей. С верхнего этажа автобуса крыши, шпили, барочные украшения зданий смотрятся совсем по-другому, чем

снизу, с улицы.

Этот самый Бродвей по-мадридски, с его огромными домами барокко, суетой и толпами народа – улица магазинов, отелей, ночных проституток, многочисленных отелей и кафе.

Но начинать надо с площади Соль, встать на темный квадратик нулевого километра: здесь центр Испании и начало всех великих путешествий прошлых веков.

Найдете этот квадратик прямо перед ратушей, где под бой часов мадриленьос съедают традиционные 12 виноградин в новогоднюю ночь, по одной с каждым ударом часов на башне.

Напротив – сразу и не заметишь, такая она в действительности маленькая, скрытая в самом начале одной из торговых улочек – статуя символа Мадрида, медведя с земляничным деревом.

Этот памятник хоть и считается одним из символов Мадрида, но был установлен не так давно, в 1967 году. Говорят, что в давние времена здесь были земляничные поля, и в лесах жило много медведей, еще одна из версий – этот памятник олицетворяет собой договоренности между властями и духовенством о разделе земель, и даже связывают пол зверя на памятнике – а это медведица! – с известным созвездием.

Во всяком случае, памятник стал неотъемлемой частью города.

А потом просто гуляйте – пойдете направо по Калле Майор – и выйдете на знаменитую Пласа Майор, потом будет мэрия – один из немногих старинных пятачков Мадрида. Пойдете направо по Ареналь и минут за десять выйдете на мою любимую площадь, Пласа Ориенте, с королевским дворцом, нежным туманом, плывущим между деревьев на закате, и одиноким гитаристом, выводящим трогательно «команданте Че Гевара», здесь надо пить вино или пиво, и смотреть на жизнь вокруг.

Дальше направо – площадь Испании с памятником Сервантесу, хотя внешне это Дон Кихот и Санчо Панса. Эта площадь с её сквером хороша ранним утром, когда нет жары, работают многочисленные поливальные фонтаны, никто не валяется на траве, не гремит очередной вечерний рок концерт.

Кстати на площади Испании удобная подземная стоянка, где всегда есть места.

Однажды не поленитесь, прогуляйтесь по калле Феррас, напоминающей приморский бульвар с кафе, мамами с колясками, до парка, который выведет вас к маленькому водоему и египетскому храму в середине, там множество отдыхающих на лужайках, скамейках или просто прогуливающихся мадридцев, и замечательный вид на королевский дворец, собор Альмудена и

старый центр Мадрида.

По дороге от площади Испании к отелю Husa Princesa, где подземный переход выводит внутрь универмага Эль Корт Инглес, (по городской легенде это сделано для жен шейхов, прибывающих в отель со своим гаремом на переговоры, многочисленным женам даже на улицу выходить не надо, чтобы отправиться за покупками) справа находится знаменитый мадридский дворец женщины, чей род настолько древен и благороден, что она имела право сидеть в присутствии королевы Великобритании – это недавно ушедшая от нас смешная старушка-одуванчик Каэтана, герцогиня Альба.

Но во дворец, посмотреть коллекцию картин, пускают редко и по предварительной договоренности.

Что ещё сделать в Мадриде? Погулять по парку Ретиро, и не пугайтесь знаменитого пруда, где катаются на лодках – это действительно грязная лужа с плавающим мусором и бедными большими рыбами, выглядывающими из мутной воды. Пройдите дальше – и вы увидите чистые аллеи и лужайки, прудики за деревянной загородкой.

Если пойдете вниз– то выйдете к вокзалу Аточа, если вернетесь обратно, и, не доходя до пруда, повернете налево, то выйдете к прекрасному тенистому бульвару, музею Прадо, красивым деревьям и цветникам.

Смело заглядывайте в решетки министерств, если вы гуляете по Гран Виа в сторону Парка Ретиро – там потрясающие розы!

В Мадриде необыкновенные крыши, со скульптурами, колоннами, а в аристократическом районе Саламанка (вверх от Парка Ретиро) каждый жилой дом хорош сам по себе.

Есть в Мадриде православный храм, пока это маленькое зданьице, где по вечерам собирается много русских, и куда, как говорят, часто приходит княгиня Мария Владимировна.

Райончик, честно говоря, пугающий, даже таксист, который привез меня по адресу и долго не мог этот самый адрес найти, предложил подождать, от греха подальше

Что ещё есть в Мадриде? Аутлет в пригороде Лас Росас, для тех, кому интересны более серьезные покупки.

Распродажи во всех знаковых магазинах в июле.

Великолепные музеи.

Цены в магазинах и кафе ниже, чем в Барселоне или других туристических местах.

Возможность за полчаса добраться до Толедо, Сеговии, за час до Эскориала, а также до Авилы, Саламанки и так далее и тому

подобного.

И прекрасные бульвары с восхитительными зданиями.

В самом Мадриде множество маршрутов для знакомства с городом – это и Мадрид Бурбонов, и Мадрид Австрийцев, и Мадрид модернистский…

И огромный внушительный королевский дворец, и храм Альмудена рядом с дворцом, и приятный парк вокруг.

А бренди в дворцовом кафе подают в огромных литровых бокалах, бренди-то там 50 грамм, на донышке, но бокал в руке не удержишь.

Святой Исидро и дождь

Однажды ехали на такси с вокзала Чамартин в центр. Водитель предупредил:

– Зонтики то взяли? Скоро будет дождь!

Небо было абсолютно чистым и голубым. Мы очень удивились, но водитель объяснил:

– Сегодня же день Сан Исидро, помяните мое слово, Сан Исидро всегда присылает дождь. Ему молились крестьяне на полях – он их покровитель и вообще сельского хозяйства. А тем более, сегодня тот самый день.

Мы не проехали и квартала, как вдруг зашумели деревья, порыв ветра следовал один за другим. Тучи взялись ниоткуда и за те 10 минут, что мы ехали до центра, начался настоящий ураган, под козырек отеля мы забегали уже под проливным дождем. Вот это да!– подумали мы. Бывает же такое!

Вот так мы познакомились с Сан Исидро, святым покровителем Мадрида и фермеров.

Неделя, связанная с его днем, это самые интересные и насыщенные праздники Мадрида. Вы думаете, такие сценки можно увидеть только в Андалусии? Приезжайте в Мадрид в мае!

На Сан Исидро проходят ярмарки и концерты, фестивали, Мадрид превращается в сплошной праздник. Начинается сезон корриды, первая коррида – как раз на Сан Исидро. Билеты заказывают заранее, корриды Сан Исидро открывают месячный сезон мадридских коррид.

Празднования начинаются 15 мая, основные мероприятия проходят на открытом воздухе в местечке Pradera del Santo.

Сан Исидро родился в Мадриде в 1082 году.

Легенда рассказывает, что однажды, когда он молился в поле, с неба спустились два ангела и вспахали землю для него. А когда сын Исидро упал в колодец, который строил Святой, вода колодца поднялась вверх и вынесла ребенка живым и невредимым на поверхность. Сан Исидро заставлял бить из земли источники на полях, где он работал.

Первая часовня в его честь была построена в 1528 году королевой Изабеллой, после того, как принц Филипп выздоровел, выпив воду из одного из источников. Впоследствии, Бальтасар де Суньига, маркиз Валеро, построил на этом месте храм, а в 1811 году это место приобрело современный вид.

Ранним утром 15 мая паломники начинают свое шествие по Мадриду, они несут статую Сан Исидро. В полдень в королевском храме Сан Исидро начинается торжественная месса. После мессы

Архиепископ Мадрида отправляется на луг Святого Исидро, где он благословляет воду в источнике.

Также в полдень, шествие проносит статуи Сан Исидро и его жены, Святой Марии де ла Кабеса с Calle Sacramento на Plaza de la Villa через Calle del Cordon.

На протяжении столетий тысячи людей принимают участие в шествии, когда-то среди них был Гойя.

Затем паломники в сопровождении гитар и тамбуринов покидают город через улицу Сеговии. Они направляются к месту, где покоятся останки Святого, там служится месса, и паломники пьют воду из источников, произнося следующие слова: San Isidro hermoso, patron de Madrid, que el agua del risco hiciste salir… (Прекрасный Святой Исидро, покровитель Мадрида, ты заставил источники бить из засохшей земли..)

По традиции паломники пьют воду с печеньями двух видов, специальной выпечкой для этого дня – listas (умницами) и tontas (глупцами). В это время многие мадридцы выбираются к хижине Сан Исидро со своими печеньями, скатертями, на семейные пикники.

Если вам захочется узнать больше о жизни Сан Исидро, известного своей добротой к бедным и к животным, на площади Сан Андрес (Plaza de San Andrés, 2) находится музей, посвященный Святому. Этот дом известен под именем Casa de San Isidro. Здание было реконструировано в 16 веке, изначально на этом месте стоял дом, где жил и умер Святой. Там же можно посетить и Чудесный Колодец, где Сан Исидро спас своего сына.

Когда то, Исидро, родившийся в бедной семье, каждое утро ходил на мессу, из за чего опаздывал на работу к своему землевладельцу Хуану де Варгасу. Остальные работники пожаловались на него, но оказалось, что Исидро выполнял в три раза больше работы, чем все остальные. Потом он вернул к жизни заболевшую дочь хозяина. А фонтаны из засохшей земли вообще были его «фирменным» чудом.

Исидро женился на Марии Торриб, впоследствие известной, как святая Мария де ла Кабеса. К этому времени хозяин уже сделал его управляющим всеми поместьями.

К сожалению, спасенный Исидро сын все же умер молодым, больше детей у них не было.

После смерти Исидро, по приказу короля Филиппа Второго его останки были помещены в серебряный сосуд.

В 1622 году Исидро был канонизирован Папой Грегорио XV, одновременно с Игнасио Лойолой, Терезой Авилской и Филиппом Нери.

Собор 17 века Сан Исидро с 1885 года до возведения Собора

Альмудена в 1993 году был главным кафедральным собором Мадрида.

Найти его легко, спуститесь с Пласа Майор в арку, противоположную Calle Mayor – две башни собора видны сразу.

Городские легенды Мадрида

Каждый большой и старый город имеет свои предания, свои городские легенды и свои страшилки, Мадрид не исключение. Погуляем по вечерним улицам по следам мадридских страшных историй?

Есть в Мадриде обычная ничем не примечательная улица с красивым названием– Calle de la luna, улица Луны.

Желающие легко найдут её на карте между площадью Сан Мартин и Гран Виа.

В квартале издавна жили студенты, хотя оставалось несколько дворцов разной знати, графов и маркизов. В самом конце улицы в средние века стояло два дворца – один принадлежал семье Альваро де Кордоба, второй, совсем рядом – Франсиско де Криспи. Эти «Монтекки и Капулетти по-мадридски» терпеть друг друга не могли, споры и ненависть возникли из-за наследства, которое семьи, дальние родственники, никак поделить не могли.

Как-то раз темной ночью подкараулил Франсиско де Криспи своего врага, и только собрался наброситься на него, пытаясь убить, как из-за туч вышла луна, осветила улицу, и злоумышленник стал виден, как на ладони. Естественно, соперник этим воспользовался, и убил ненавистного де Криспи..

С тех самых пор носит улица имя луны, а у ворот своего дворца поместил Альваро де Кордоба каменное изваяние – луну, конечно!

Кстати, в улочках этого района есть магазин магии со всеми атрибутами: картами для гадания, чучелами котов и сов, драконами и ведьмами, колдовскими книгами, невероятно притягательный магазинчик, только немножко не по себе – то ли чучело совы стоит на полке, то ли только что бросила птица на тебя взгляд цепких глаз.

Прямо напротив парка Ретиро, в сторону центра, в лабиринте улиц (метро Антон Мартин и Аточа) есть улица Святого Петра, Calle de San Pedro.

Тоже обычная улочка центрального Мадрида.

Давным-давно жила там ведьма – Изабель Хименес. Говорят, злобная и жестокая.

Иногда поздними вечерами она выходила из дома, и начинала танцевать, и тут же, откуда не возьмись, появлялись черные коты, которые собирались вокруг танцующей ведьмы.

Дрожа от страха и устав от шума, соседи ни единожды

решились вызвать полицию, но к моменту её приезда черные коты пропадали..

Говорят, черные коты это души детей, чью кровь выпивала по ночам злая ведьма!

А еще говорят в Мадриде – не гуляйте безлунными ночами по улице Сан Педро.

На Puerto del Moros каждую ночь слышались крики и завывания, это мучается душа мавра, который покончил с собой, не желая принимать христианство, в ночь перед церемонией.

Тогда группа жителей района поместила на ворота христианский крест.

Ночью три фигуры прошли через дверь, под крестом, они растаяли в воздухе, но перед этим каждая фигура назвала имя – имя своего убийцы.

Оказалось, что неподалеку жил армянин, который незадолго до этих событий умер…а до этого пропали его трое детей – расследование ни к чему не привело.

Назвав имя убийцы – их собственного отца, призраки исчезли и больше никакие звуки жителей квартала не тревожили. И мавр оказался здесь не причем.

Площадь Санта Ана – любимое место мадриленьос для вечернего аперитива.

Сюда заходят из ближайших учреждений после работы, прежде чем идти домой, тут собираются по вечерам семьи в ресторанчиках по краям площади, вечером отсюда начинают свои прогулки мадридцы, найти свободный столик в центре площади весьма проблематично.

А стены ресторанов и пивных в окружающих переулках – произведения искусства! Здесь за углом, отделанное деревом, расположилось самое старое кафе Мадрида.

Говорят, что в давние времена здесь с регулярностью появлялся призрак старика, со временем он пропал и перестал тревожить жителей района.

Но 23 сентября 1928 года он вдруг появился опять, словно предупреждая о чем-то…

В эту ночь сгорел театр, находящийся на площади, 64 человека погибли, более сотни получили ожоги и ранения.

С тех пор в ночь на эту дату призрак появляется опять и иногда из темного и закрытого на ночь театра выходят призраки погибших и окружают старика… или просто в окнах появляются отсветы пожара и слышатся крики…

Калле Феррас, покрытая зеленью огромных деревьев, полна истинно мадридских зданий, от фасадов которых взгляд не отвести. Улица эта идет от Площади Испании вверх, к Аргуэллес.

Летом бульвар напоминает южный курортный город, вдоль зданий выстраиваются кафешки, гуляет народ, это один из моих любимых бульваров в Мадриде.

По другую сторону бульвара и его зданий находится любимый мадридцами парк Oeste, даже весной на его лужайках лежит молодежь, жители играют в футбол, выгуливают собак, старички оккупируют многочисленные скамейки. Больше всего народу пристраивается у шикарных видов на центр Мадрида с паркового холма.

А туристов привозят автобусами, которые останавливаются у входа в парк, и дальше ведут к египетскому храму – Templo del Debot.

Это не подделка, это настоящий египетский храм, подаренный президентом Египта Насером испанскому правительству в благодарность за огромную помощь, за спасение археологических объектов долины Нубии, которая должна была погибнуть в связи со строительством Асуана. Пока Советский Союз строил асуанскую плотину, Испания спасала исторические памятники, которые могли затопить по случаю.

Известно, что храм возник из примитивного древнего святилища бога Амона.

В жаркие летние лунные ночи, из храма выходит огромный черный кот.

Говорят, это воплощение Амона гуляет под звездами, тоскуя по родине.

Если смотреть на Мадрид с террасы ресторана над универмагом Эль Корт Инглес, то повсюду над красными крышами высятся шпили. Самый близкий шпиль это приходская церковь San Gines de Arles-Сан Хинес.

Находится она на пешеходной улице Алькала, совсем рядом с Пуэрта дель Соль, в самом центре, даже захотите, мимо не пройдете.

Эту церковь очень любит мадридская знать, по выходным вокруг часто толпятся кабальеросо во фраках и дамы в шляпках – проходят свадьбы, крестины.

Сан Хинес считается самым старым храмом Мадрида. Никто не может точно назвать дату его основания, ясно лишь, что уходит его история далеко в прошлое.

В 1353 году произошло событие, которое записало Сан Хинес в список мистических мест Мадрида. Некий старик застал воров в

храме, попытался им помешать, но воры отрубили старику голову.

Прошло время, и многие стали рассказывать, что видели призрак без головы – он появлялся снова и снова, говорят, не будет ему покоя, пока не назовет он имя убийц.

Но и это не все, как вам понравится храм, в котором вас встречает чучело огромного крокодила? Поместил его туда некий Алонсо де Монтальбан, посол Католических Королей в землях Америки. Молитва Пресвятой Деве спасла его и его семью от пасти этого монстра и, в благодарность, выпотрошенное чучело Алонсо бросил к ногам статуи Девы Марии.

И все же, не призраками и охотниками на крокодилов славен Сан Хинес, здесь был крещен Лопе де Вега, здесь начинал каждый день в молитвах Святой Исидро -покровитель Мадрида, каждый день на службу из расположенного недалеко дворца приходила королева Изабелла II. Площадь её имени в двух шагах.

У меня с Сан Хинес особые отношения, эта церковь стала символом города. В один из приездов в Мадрид мы сняли квартирку в соседнем переулке, мы жили между площадью Майор и площадью Соль в тихом переулочке в двух шагах от улицы Алькала. Мы смотрели с увитого литьем балкона на суету улицы Алькала, за углом собирали свои развалы букинисты, солнце уходило за крыши куда-то далеко и таяло между деревьев Площади Ориенте.

Мы неспешно выходили из подъезда, гордо глядя на пробегающих туристов и вставляя в замок тяжелый ключ от подъезда. И шли слушать гитаристов на Соль мимо церкви Сан Хинес.. Её золотисто-терракотовый фасад накрывали тени и лишь вспыхивали золотом последние лучи заходящего солнца.

В другой раз, на площади Сан Мартин, мы слушали низкий бой колокола на монастыре Лас Дескальсас Реалес, и спускался на Мадрид вечер, и я смотрела на шпиль Сан Хинеса в двух шагах от площади Сан Мартин, пока он не таял в ночных сумерках.

Сан Лоренсо де Эль Эскориал

Место это я очень люблю, и каждый раз получаю огромное удовольствие от встречи не только со знаменитым монастырем, но и с городком.

Такого майского «снегопада» из белых и сиреневых цветов, которыми ветер засыпал аллеи, плечи, волосы, я не видела больше нигде, я даже подставила ладони и высыпала в сумку пригоршни цветов, зимними вечерами сухие пахнущие медом цветы каштанов неожиданно попадались на полках шкафов и согревали душу.

Монастырь и светский дворец – это обычно вещи трудно совместимые. И все же иногда бывает, что светская власть поселяется под одной крышей с духовной: путешествующий монарх пользуется гостеприимством монастырского настоятеля, либо член королевской семьи в заботе о бессмертии своей души платит монахам, чтобы те за него молились. А король Испании Филипп II вообще решил построить монастырь, который одновременно служил бы и королевским дворцом, 10 августа 1557 года в битве при Сент-Квентине во Фландрии, когда испанская армия одержала победу над французами.

Дата оказалась знаменательной вдвойне, поскольку это был день Святого Лоренсо, но именно в этот день в ходе битвы была разрушена церковь его имени.

Филипп, человек глубоко верующий, поклялся отстроить для святого новую церковь взамен разрушенной.

Утверждают, что своими очертаниями Эскориал напоминает решетку, на которой этот святой принял свою мученическую смерть. Здание монастыря было передано ордену Святого Иеронима, а позже, в XIX веке, августинцам.

Называемый в Испании восьмым чудом света, Эскориал скорее похож на крепость. Он раскинулся прямоугольником строгих и симметричных стен, попытки подсчитать точное число окон и дверей никогда не совпадают по результатам, по приблизительной версии здесь около 1250 дверей и 2500 окон.

Эскориал создан двумя архитекторами. В 1559 году Хуан Баутиста де Толедо создал первые чертежи проекта, считается, что в основу он положил опыт создателей собора Святого Петра в Риме, в 1567 году строительство продолжил Хуан де Эррера, который и определил окончательный архитектурный облик здания.

Возведение Эскориала продолжалось с 1563 по 1584 год, и Филипп II принимал в нем активное участие.

Королевские покои были размещены в Эскориале таким образом, чтобы непосредственно из них король мог пройти в церковь. Когда Филипп II был уже стар и немощен, он мог видеть главный алтарь церкви прямо со своего ложа.

Королевские покои, словно выпирающие из здания, называют "рукоятью" решетки Святого Лоренсо.

Но наследники Филиппа предпочитали более пышные и просторные апартаменты и не особо хотели видеть с кровати алтарь монастыря, поэтому они расширили дворец, сделав пристройки к северной стене церкви. К югу от нее находится двухъярусная галерея крестного хода, окаймляющая внутренний двор – так называемый "Дворик евангелистов" (Patio de los Evangelistas), украшенный скульптурными изображениями евангелистов.

Эскориал служил не только дворцом и монастырем, он стал усыпальницей испанского королевского дома.

"Пантеон королей" (Pantheon de los Reyes), расположенный под главным алтарем церкви долго оставался незавершенным. Зато библиотеку создавал еще Филипп, здесь собраны ценнейшие рукописи и книги.

Первый приезд в Эскориал оставил надолго ностальгические воспоминания…

Стояла золотая осень, только что прошел мелкий, но ещё не холодный дождик, листва прилипла к мокрому асфальту на узких аллеях, старомодно-парижские отели по бокам улочки уже зажигали свет, и на фоне темных покрытых лесом холмов внизу темнела громада монастыря.

Второй раз мы приехали сюда уставшие от прогулок по Мадриду, после обеда, ругаясь, что до Толедо и Сеговии ходят специальные 30-минутные скоростные поезда, а до Эскориала приходится тащиться целый час на региональном поезде с вокзала Чамартин (есть правда и автобусы, но мы выбрали поезд).

И тут Эскориал опять порадовал и поразил, Поснимав виды вокруг и само грандиозное здание, побродив под ярким солнышком, мы сели в открытом кафе под огромными каштанами. Вдруг поднялся небольшой ветерок, и со всех деревьев полетели цветы, нежно сиреневые, белые, они снегом засыпали городок, падали в бокалы, на плечи, путались в волосах.

Их можно было собирать пригоршнями, я никогда не видела такого цветочного снегопада…

Это было что-то волшебное, нереальное!

Долгое время после возвращения домой я находила или в сумке, или в шкафу маленькие сиреневые цветки, и настроение поднималось на целый день.

В Эскориале похоронен один из самых ярких испанских героев.

В последние годы своей жизни в эстремадурском монастыре Юсте, император Карл V был очень болен.

Человек, который проскакал на коне всю Европу, не мог даже нормально ходить, но личность такого масштаба не могла просто уйти на покой. И решил император прорепетировать собственные похороны.

Одевшись в траур, он посетил торжественную заупокойную мессу, отслуженную специально по такому случаю: у алтаря стоял катафалк, церковь сияла огнями свечей. Посмотрел на это Карл и удалился в сад, где подхватил простуду и вскоре умер.

Такая вот репетиция. Не играют и не шутят с такими вещами!

Открыли после смерти завещание и обнаружили два личных документа.

В первом он просил сына и наследника Филиппа воздвигнуть достойную могилу для своих останков, во втором – признавал своим сыном мальчика, которого тайно воспитывал его камердинер. И пожелал император этому мальчику стать монахом.

Первое желание было исполнено – так родился Эскориал.

Со вторым не получилось, мальчик, предназначенный в монахи, стал блистательным доном Хуаном Австрийским.

Матерью его была немка Барбара Бломберг, встретил её император, когда был в Германии. Долго связь не продлилась, видно не слишком сильны были чувства, а вот мальчика, родившегося у Барбары, император забрал и отослал в Испанию.

Мальчик рос хулиганом: по деревьям лазал, птичьи гнезда разорял, чужие сады обворовывал с другими мальчишками. Лишь после смерти императора узнали, кто он такой.

К чести Филиппа – он сразу же признал единокровного брата на 18 лет моложе его самого. В отличие от собственного наследника Филиппа – Карлоса – мальчик был здоров, красив, и в итоге Филипп взял его ко двору и назначил содержание.

Вырос Хуан в одного из самых красивых мужчин Европы, веселый, беспечный, удачливый солдат и дамский угодник, которого все просто обожали.

В возрасте 26 лет он повел объединенный флот, собранный Папой, Испанией и Венецией против турок. Каждый корабль, проходивший мимо причала в Мессине, благословлял папский нунций, на каждом корабле была священная реликвия – кусочки Истинного Креста, присланные Папой, а всего кораблей было более двухсот.

На флагмане дона Хуана было знамя Пресвятой Девы Гвадалупской, о которой я уже рассказывала.

Дон Хуан был достаточно безрассуден в отличие от многих других христианских командиров – в итоге он выиграл бой.

В один из опасных моментов на двигающемся навстречу врагу флагмане с развивающимся папским знаменем, под звуки волынки в золотом мундире дон Хуан .. танцевал гальярду.

Это была знаменитая битва при Лепанто, вошедшая в историю как одна из самых убедительных морских побед, а сцена танца дона Хуана вошла в историю и взахлеб рассказывается во всяческих романах и мемуарах.

Блистательный дон Хуан покорил даже Папу, который начал присматривать для юного героя жену и королевство, а уж сколько он сердец разбил по европейским королевским домам и вокруг них – не сосчитать, успел завести романчик даже с женой наследника Филиппа – Елизаветой Валуа.

Но ничего нельзя было сделать без согласия Филиппа, который начал завидовать своему потрясающему во всех отношениях братцу, у ног которого уже лежала Европа.

И – начал разрушать одну за другой мечты дона Хуана. А мечты были ого-го! И спасение шотландской королевы Марии Стюарт и брак с ней, и марш на Лондон для свержения Елизаветы, а кто знает, может и удалось бы! Причем планы получили полное одобрение Ватикана! Но история не знает сослагательных наклонений…

Братец император сослал дона Хуана генерал-губернатором Нидерландов, где два года тот лишь посещал различные советы и мероприятия – а все просьбы о деньгах и поддержке укладывались в Эскориале под сукно.

Вскоре дон Хуан заболел, ему становилось все хуже, и он лишь пожалел однажды, в разговоре со свои духовником, что не владел в этом мире ничем – даже горстью земли.

После его смерти рыдающие солдаты и офицеры шли за гробом, в котором лежал дон Хуан в доспехах, с короной на волосах, и орденом Золотого Руна на груди.

Поговаривали, что отравил его братец, но после смерти Филипп забрал тело брата и похоронил в Эскориале, рядом с великим отцом, которому, впрочем, сын не уступал.

А если честно– то и сам император Филипп тоже.

Поместье моего знакомого находится на склонах холма и с террасы открывается прекрасный вид на Эскориал, на городок, где даже в самые жаркие дни сохраняется прохлада и многие мадридцы стараются убежать из раскаленного города в эти

холмы, покрытые лесами.

А жена его не только блистает на приемах в вечерних платьях, но и готовит прекрасного кролика – conejo – с белыми грибами.

Ингредиенты:

1 тушка кролика весом около килограмма

300 гр. белых грибов, уже почищенных и порезанных на кусочки

2 небольшие луковицы;

крупная морковка;

лимон;

5 спелых томатов, очищенных от кожицы

1 чайная ложка мускатного ореха;

соль, перец, сухие травки по вкусу, веточка розмарина

полстакана сухого белого вина

Готовим:

Тушку кролика разделать на порционные куски. Положить их в глубокую посуду, залить литром холодной воды, выжать лимонный сок и оставить на два часа. Так мясо станет нежным и пропадет присущий кролику запах.

Через 2 часа вымоченное мясо просушить бумажным полотенцем, поперчить, посолить и добавить к нему мускатный орех и сухие травки, хорошенько обвалять в них кусочки.

Обжариваем кусочки на оливковом масле до золотистой корочки, вынимаем.

Теперь порезаные крупными кусками лук и морковь обжариваем в оливковом масле и добавляем грибы. Когда грибы обжарились до корочки, укладываем куски кролика в глубокую сковороду, туда же добавляем овощи и мякоть спелых томатов, порезанных на куски и размятых вилкой. Тушим на медленном огне все вместе минут 40, добавляя вино и воду по мере выкипания.

Косидо мадриленьо и не только

Приезжающие в Италию каждый день будут встречать различные виды пасты, есть пиццу, пить кофе с тирамису. В Италии аутентичность везде, там практически нет обособленных курортов, несколько шагов в сторону от пляжа – и ты в старой части города, где история и повседневная жизнь неразрывно сплелись.

В Испании надо постараться увидеть эту самую аутентичность. Соответственно, кухня на курортах туристическая: гамбургер или жареный цыпленок с картофелем фри, паэлья, почти не похожая на настоящую, испанскую, или шведский стол в отеле.

Для меня настоящая испанская кухня началась в Эстремадуре и в Мадриде, в компании местных жителей, на кухне андалузской подруги, маркизы, с удовольствием проводящей время за готовкой.

Когда сын был маленьким, для него лучшим, что может предложить Испания, были чуррос – петельки плетеного теста, отдаленно напоминающие наш «хворост», которые традиционно едят на завтрак с кофе или утром после рождественской ночи (или веселой мадридской ночной жизни) с горячим шоколадом. Придя с учебы, он первым дело бежал в любимое кафе запасаться чурросами. Я к чуррос была равнодушна.

С большим удовольствием я поедала небольших лобстеров – богаванте, как называют их в Эстремадуре или огромные куски мяса в небольшом галисийском ресторанчике в Мадриде.

Среди моих любимых блюд в мадридских ресторанах – это тернера гальега “ternera gallega”– знаменитая галисийская говядина и парильяда де вердурас “parillada de verduras”– большая сковорода с овощами гриль– там и грибы, и баклажаны, и помидоры, и лук, и кабачки, и «гамбас а ла планча»– “gambas a la plancha” большие креветки на… утюге, то есть на гриле, гамбас аль ахийо – «gambas al ajillo» мелкие креветки с чесноком жареные в большом количестве оливкового масла, ну, а сладостей невероятное количество.

Одним из самых вкусных блюд в Мадриде для меня стали телячьи потрошки, тушеные в соусе в горшочке. Я мурлыкала от удовольствия, хотя ещё недавно не могла себе представить, что стану с удовольствием есть весь этот ливер.

Потрошки запомнились, и почему то мне пришло в голову, что это блюдо называется косидо мадриленьо, то самое знаменитое “cosido madrilèño”, которое упоминается во всех

путеводителях.

И вот однажды в небольшом ресторанчике рядом с центральной площадью Мадрида – Plaza Mayor, я гордо сказала: – Косидо мадриленьо!

Есть хотелось очень. Муж, заказавший что-то традиционно-интернациональное, уже и салат съел, и за второе принялся, а я все сидела и потягивала белое вино из бокала. Наконец появился официант, и спросив: – Косидо? – подал мне тарелку густого золотистого бульона, в котором плавали маленькие вермишельки.

– Нда, что-то напутала с косидо,– подумала я,– в косидо обязательно должно быть мясо!

Но делать нечего, с голоду я моментально слопала супчик, заев его огромным количеством белого хлеба и запивая вином. Откинулась радостно и сыто на спинку стула, и тут…

– Косидо? – спросил второй официант, держа в руках горшок огромных размеров.

Передо мной оказалось гигантское блюдо, на которое горой переложили из горшка огромные куски говядины, свинины, курицы, капусты, крупного турецкого гороха…. я не только съесть, я перекусать половину поданного не смогла…

Не один месяц, а может и год, после этого события при слове «косидо» я резко теряла аппетит, и пыталась изгнать из памяти нашу замечательную трапезу…

Со временем эмоции успокоились, хотя совершенно точно – это был первый и последний раз, когда я ела косидо мадриленьо!!!

Косидо мадриленьо– “cosido madrilèño” подается одновременно как первое и второе блюдо.

Сначала в бульоне отваривают несколько видов мяса, колбасы, птицы вместе с турецким горохом (нутом), капустой и картошкой, затем это выкладывают на огромное блюдо, а на первое подают бульон, заправленный фидеос (fideos)– лапшой.

Традиционно косидо готовится из семи видов мяса, но существуют и более упрощенные рецепты.

А я поделюсь блюдом, которое я ела и в Мадриде, и в Италии – в регионе Лацио, в нескольких километрах от Рима.

В Мадриде это просто зимнее рагу.

Небольшие кусочки свинины – как филе, так и на ребрышках – обжариваются на оливковом масле с луком, чесноком, травами (петрушка, базилик, тимьян, розмарин), потом добавляется немного воды и все тушится как гуляш, в соус добавляются помидоры, перец, но соуса немного – настоящий гуляш жидкий, как суп, а здесь подливка намного гуще.

Отдельно обжариваются сосиски,– порезанные длинными

кусочками – соломкой, или кружочками. Добавляются в мясо.

Туда же – обжаренные грибы нарезанные тонкими слоями вдоль гриба тонкими пластинами, кусочки артишоков, зеленый горошек, и молодая мелкая морковка

Все вместе должно быть достаточно густым, но не жидким, очень вкусное наваристое зимнее блюдо из серии «смешай все, что не доели вчера».

Гуляя по Мадриду можно заглянуть на аперитив в бар на крыше универмага Эль Корт Инглес между Гран Виа и площадью Соль. Взять бокал холодного игристого вина (например, моего любимого каталонского Фрейшенет Брют Барокко, к которому в шампань баре отеля Husa Princesa подадут соленые орешки, маринованные оливки и мелко порезанные острые огурчики).

Здесь, в баре фьюжн с видами на крыши Мадрида и все его основные достопримечательности, вам подадут, закуски-тапас, например телятину на гриле под жестким стеблем салата, и с зеленым перчиком, политую горячим овечьим сыром.

А еще – канапе: внизу нежнейший мусс из тунца, острые маринованные зеленые перчики, оливки.

И главная закуска – остра галлега, свежайшая знаменитая галисийская устрица в раковине, на льду, с толстым ломтем лимона…

А если вам захочется поесть быстро, основательно и не дорого, то нет места лучше, чем музей хамона – Museo del jamon, заведения с этой вывеской и висящими в окне вялеными свиными ногами разбросаны по всему центру.

Но не оставайтесь на первом этаже, где множество народа пьет пиво или вино, по-быстрому закусываю бутербродами – бокадильо во всевозможных вариациях, от хамона до яйца-пашот спрятавшегося внутри вкуснейшего белого хлеба.

Не стесняйтесь, и поднимитесь на второй этаж, главное, чтоб подоспели часы обеда.

И там вы за смешные деньги получите меню дня в одном из трех выбранных вам вариантов.

Открывается второй этаж ровно в час дня. И буквально через 15-20 минут, а в воскресенье и через десять, заняты все столики довольно большого зала.

А внизу стоит очередь со второго этажа по лестнице и на улицу. Ждут, когда освободятся столики. Причем туристов практически нет.

Поднимаешься (если пришел пораньше), и выбираешь либо блюдо на выбор, либо меню дня.. но это не обычное меню дня в уличном заведении.. хотя цены всего от 8 до 14 евро, в

зависимости от того, какое меню выберешь.

Мы выбирали разные…

Пиво приносят в стеклянных кувшинах, вино – в глиняных кувшинчиках.

И вот варианты: например хамон кон меллон – хамон с дыней (иногда в Испании дыня заменяется инжиром– не худший вариант, скажу я вам!!!) такого размерчика и ломти дыни и ломти хамона, что есть вы это будете весьма долго.

А не хочется хамона – на тебе паэлью по мадридски, имеющую мало общего с валенсийской, но весьма вкусную, рис здесь суше, но морепродуктов не меньше, и даже крабика не пожалели.

Но впереди еще второе, я впервые встретила заведение, равное моему эталону, сиенской крохотной таверне, где ягненок в печи был ни с чем не сравним.. И это оказался простой мадридский музей хамона. Здесь в меню дня подают кордеро асадо – но не жареного, а запеченного я печи ягненка, и порция огромна (после не меньшего первого блюда) и сил уже нет доесть, и оторваться невозможно.

А места в желудке уже не остается, потому что на первое подавали артишоки, тушеные вместе с крошкой хамона, и это было одно из лучших блюд из артишоков, еденых мною по всем средиземноморье.

В Мадриде множество кофеен, где десерты делают здесь же, вручную, например шоколадный кекс, утопающий в горячем шоколаде, а еще на каждом шагу пирожки – эмпанадас – с сыром и помидорами, с хамоном и сыром, с мясом, с тунцом, со шпинатом и сыром…

Испанцы редко завтракают дома, зато перед работой они забегают в бар выпить чашечку кофе или шоколада с чурросами или просто с круассанами, и в Мадриде и особенно в Аликанте ранним утром большинство столиков на улице у ресторанов и баров заполнены уже в 8 утра, народ забегает перед началом рабочего дня.

А вечером они снова будут полны. Обедают испанцы часа в 2 дня, ужинают полдесятого вечера, соответственно, часов в 6-7 вечера все уже за своим стаканом-бокалом аперитива и тарелочками тапас.

Секреты мадридских дворцов

Приезжающие в Мадрид не пройдут мимо площади Кибелы с её знаменитым фонтаном и красивым зданием почтамта. И конечно, Casa de las Americas напротив здания почтамта привлечет внимание.

Настоящее название здания– Palacio Linares, оно принадлежало маркизам Линарес, Хосе де Мурга и Реолид и Раймунде де Осорио и Ортега.

В 1872 они купили участок земли у муниципалитета Мадрида, на этом месте находилось зернохранилище, снабжавшее Мадрид. Работы по созданию дворца начались в 1872 году и закончились 18 лет спустя.

Авторами здания были французский архитектор Адольфо Обречт, и испанский архитектор Карлос Колуби, знаменитый кукольный дом во дворе дворца был работой Мануэля Анибаль Альвареса.

Детей у маркиза не было, и дворец перешел по наследству приемной дочери маркиза, Раимунде Авесилья, дочери его управляющего. Во время гражданской войны дворец был разрушен, но впоследствии восстановлен и в 1976 году был объявлен историческим памятником.

До тех пор, пока здание не превратилось в Американский Дом в 1989 году, оно было в собственности разных хозяев, включая морскую компанию Trasmediterránea (хотя согласно другим источникам это предприятие не стало владельцем дворца, а было только арендатором), сберегательные кассы и предпринимателя Эмилиано Ревилья. Во дворце даже снималось кино.

На нижнем этаже дворца находится серия галерей, связанных с другими зданиями этой зоны, кухней, комнатами различных служб.

На первом этаже, сразу при входе, за главной дверью начинается знаменитая лестница каррарского мрамора, которая ведет на главный этаж дворца.

Дальше этаж расходится по обе стороны от лестницы, эта часть здания полна росписей и картин, по низу стен проходит греческий орнамент, который повторяется в других помещениях дворца.

Всего площадь дворца 2.500 кв.м. и архитекторы собирали его как мозаику, по кусочкам, внутренние помещения обустраивались практически вручную более четырех месяцев.

В этой части дворца находилась спальня маркизов, когда-то

тут стояла большая кровать с балдахином, который занимал почти всю стену. Сохранилась лишь потолочная роспись, на которой изображена богиня сна, окруженная нимфами с маками. Стены были затянуты вручную расшитыми шелковыми полотнами.

Уборная маркизы выполнена в стиле будуара Луи XV, автор потолочной росписи – Алехандро Ферран. Картина представляет собой аллегорию поэзии, там же муза поэзии и бюст Гомера.

Столовая сама по себе небольшая, рассчитана всего на 10 человек, обеды во дворце проходили во французском стиле, было три перемены блюд, после закусок и супов подавались жареное мясо или рыба и в завершение – десерт. Обеды организовывались в стиле, чем-то напоминающем шведский стол, что было нетипично для дворцов аристократии: на стол ставились тарелки, из которых гости накладывали еду себе на тарелки. У такого стиля был недостаток: когда доходило до горячего– то оно, как правило, оказывалось уже холодным. Поэтому хозяева перешли на так называемый «русский» стиль (хотя корни этого стиля пришли из Англии) – тарелки в установленном порядке приносились с кухни.

Потолок столовой представляет собой полотно, изображающее балюстраду с садом и птицами, кружащимися в небе. Лепные украшения с фруктами повторяются в узоре ковра, покрывающего пол.

Когда-то титул маркизов Линарес был пожалован дворянину Хосе де Мурга за поддержку, оказанную королю Амедео Савойскому.

Во дворце прекрасная библиотека, где камин поддерживают атланты, салон ковров, часовня, концертный зал и прекрасный бальный зал. В бальном зале несколько веерообразных окон-ниш, в одном из которых находился оркестр, это один из самых красивых бальных залов в испанских дворцах. Вестибюль сделан в мраморе в стиле Помпей.

Естественно, что дворец окружают легенды, они довольно грустные.

Говорят, что когда-то маркиз пообещал отцу, что женится только по любви. Однако любимую женщину Раймунду он встретил в неподходящем сословии, она была дочерью работника табачной фабрики, и отец отказался дать согласие на брак.

Вскоре отец умер, и ничто не помешало влюбленным пожениться. И тут, уже после свадьбы, было найдено письмо старого маркиза, в котором он открывал сыну – ну просто бразильская мыльная опера!– что избранница сына – его незаконнорожденная дочь.

Что оставалось паре? Они обратились к Папе с просьбой издать буллу, позволяющую признать брак законным. Папа отказался и с этого момента союз был официально союзом греховным.

Документы не подтверждают, но по слухам, в этом браке родилась дочь, девочка-инвалид, и, чтобы предотвратить скандал, маркиз убил девочку. Она была тайно похоронена в кукольном домике во дворе дворца. Одна из легенд говорит, что после этого Раймунда сошла с ума.

Тем не менее, факт, что у пары бездетных маркизов во дворе был построен кукольный дом, с множеством помещений для детских игр. Был ли это памятник убитой дочери, или там долгое время скрывали от публики ребенка-инвалида? Ответов на эти вопросы никто не дал.

Так это было или нет – никто сказать не может. Но рассказывают, что до сих пор хулиганит призрак девочки в залах дворца, больше всего она любила когда-то опрокидывать чернильницы.

Во всяком случае, дворец с призраком гораздо интереснее, чем без оного.

Люблю я в Мадриде улицу Принцессы, даже в самый жаркий день платаны накрывают её большим куполом и уберегают от зноя.

Кроме того, что это большой коммерческий квартал Мадрида, (вверх от метро Аргуэллес), где гораздо меньше туристов, чем на Гран Виа, и по магазинам-бутикам-универмагам в основном прогуливаются мадридцы, центр рядом, всего 5-7 минут ходьбы до площади Испании.

Вокруг неплохие ресторанчики, в двух шагах один из моих любимых парков Del Oeste, и переулочки вокруг расходятся приятные.

А по соседству – один из самых знаменитых и самых закрытых дворцов Мадрида, Паласио де Лирия, официальная резиденция коллекции искусства и исторического архива герцогини Альба.

Дворец называют младшим братом королевского дворца Мадрида, так много там произведений искусства.

Дворец закрыт для туристов, но посещение возможно, если заранее направишь письмо с просьбой об осмотре, правда лист ожидания очень длинный, если посчастливилось получить разрешение на осмотр, во дворец пускают только по пятницам с 11 до 13, причем, если я правильно помню, с июня по октябрь посещения нет вообще.

Члены многочисленной семьи Альба останавливаются во дворце, если бывают в Мадриде.

Находится дворец по адресу улица Принцессы, дом 20-22, но с улицы вы увидите только ограду огромного сада и где-то в глубине, через щелочку, можно рассмотреть дворец.

Изредка открываются ворота и члены семьи или обслуга выезжает в город.

Дворец Лирия – большое здание XVIII века, считается, что это самая большая частная резиденция в Мадриде, и его сады считаются шедевром частных садовых коллекций.

Дворец строился по заказу Фитц Джеймса, герцога Бервикского, главы британской аристократической семьи, незаконнорожденного сына английского короля Якоба II, перешедшего на службу к испанской короне.

Герцогство Лирия было получено герцогом Бервиком от короля Фелипе V, за победу в сражении при Альмансе в 1707 году.

При строительстве дворец задумывался как основная резиденция герцога, включающая в себя казармы его войска.

К 1802 году, после смерти музы Гойи, Каэтаны, герцогини Альба, роды Альба и Бервик-Фитц Джеймс соединились. Фактически у нынешних Альба мало кровных связей со знаменитым некогда родом.

На сегодняшний день дворец – единственный, оставшийся в Мадриде из великих частных резиденции тех времен, практически все остальные были разрушены или полностью перестроены.

Дворец – детище французских и испанских архитекторов, построен в стиле французских и итальянских дворцов. В отличие от других дворцов Мадрида, по примеру французского поместья, он убран вглубь улицы и скрыт за обширным парком. При закладке садов была взята английская планировка.

Во время испанской гражданской войны от дворца остался только фасад, семья в то время жила в Лондоне. К счастью шедевры из собрания дворца были отданы на хранение в Банк Испании и английское посольство, все было упаковано в специальные железные ящики, и коллекция уцелела. Не повезло только бесценной коллекции гравировок, которая погибла в огне или пропала во время перевозок.

Молодая герцогиня Каэтана начала реставрацию дворца в 1948 году и закончилась реставрация только в 1956 году. Дворец постигла бы участь прочих резиденций того времени, но Каэтана обещала отцу его сохранить.

При реконструкции были полностью перестроены разрушенные внутренние помещения и коллекции

распределились по залам в соответствии со своим происхождением – испанский зал, итальянский зал.

Руководил реконструкцией архитектор Мануэль де Кабаньес Мата. К сожалению, не удалось восстановить часовню, украшавшие её росписи практически полностью утрачены.

В 1974 году дворец стал объектом национального культурного наследия, несмотря на то, что остается официальной резиденцией герцогского дома Альба, как обладателя титулов герцогов Liria и Jerica.

В 2009 году было объявлено о выходе официального путеводителя по дворцу, составленного одним из сыновей герцогини Альба. Среди сокровищ дворца – картины Веласкеса, Фра Анжелико, Эль Греко, Зурбарана, Ван Дийка и многих других классиков живописи, некоторые из них поистине бесценны.

Если подняться от Гран Виа вверх, в противоположную от центра сторону – от Пласа дель Соль и улицы Алькала, по переулочкам от знаменитого здания Метрополис – то вы выйдете на улицу Инфантас. Там на углу от Пласа дель Рей стоит Дом Семи Каминов– “Casa de las siete chimeneas”.

Это один из примеров гражданской архитектуры XVI века, которые еще остались в Мадриде. Дом был построен между 1574 и 1577 архитектором Антонио Сильеро для Педро де Ледесма.

Впоследствии, в 1583, дом был приобретен генуэзским коммерсантом Бальтасаром Каттанео, и получил имя одного из «домов Cataño» (так звучала по-испански генуэзская фамилия). В тот момент дом находился в очень плохом состоянии, и три года спустя генуэзец пригласил архитектора Андреа де Лурано провести его реконструкцию, дом был расширен, пристроен второй этаж и на черепичную крышу выведено 7 труб.

Из-за этих труб дом и получил имя, сохранившееся до сих пор.

С самого начала вокруг него гуляли сплетни и легенды, которые не имели ничего общего с реальностью.

Например, говорили, что семь труб олицетворяют семь основных грехов или что дом служил уединением для незаконнорожденной дочери Фелипе II , и после её смерти там все ещё бродил её дух. Ещё одна легенда рассказывает, что в этом доме была закрыта любовница самого Фелипе, от которой он отказался, чтобы жениться в четвертый раз. Говорят, печальный призрак часто появлялся на крыше и долго смотрел в сторону королевского дворца.

Но реальная история дома гораздо интереснее и необычнее легенд.

Во времена Филиппа IV в доме была резиденция английского посла. Как то вечером 7 марта 1623 года слуга доложил своему хозяину, графу Бристольскому, что его хочет видеть некий англичанин по имени Томас Смит.

Сообщить цель визита гость отказался, но после длительных уговоров посол согласился его принять.

Незнакомец предъявил послу свое дипломатическое удостоверение и откинул капюшон, и шокированный посол узнал – кого бы вы думали? Джорджа Вильерса, герцога Бекингема, которого мы все так хорошо помним по «Трем мушкетерам» Дюма. Бэкингем окончательно добил посла, сообщив, что внизу его лошадей сторожит.. наследник английского престола принц Уэльский, будущий король Англии Карл I!

Нетрудно представить себе, что герцог, способный на такие поступки соблазнил в будущем королеву Франции Анну Австрийскую.

Находясь в полуобмороке, посол пригласил принца и герцога к себе и узнал, что эти два молодых разгильдяя, назвавшись Томасом Смитом и Джоном Брауном, пересекли пол Европы, проезжая на лошадях по 60 миль в день. Недалеко от Мадрида они обогнали свиту – все таки и свита была тоже!– и первыми прибыли в Мадрид.

Цель визита была проста, принц решил сделать предложение испанской инфанте, сначала посмотрев на невесту со стороны. Ирония ситуации заключается в том, что эти два юноши инкогнито успели побывать в Париже, где наблюдали репетицию маскарада, во главе с Анной Австрийской и 14 летней принцессой Генриэттой.

Пройдет немного времени, и Дюма свяжет имена Анны Австрийской и Бэкингема, а принцесса Генриэтта станет женой принца Уэльского. Каких только шуток не устраивает судьба, смотрит, наверное, со стороны, и хихикает!

Кстати, в этот момент Бэкингем уже был премьер-министром Англии!

Дальше история длинная, в шоке был король Испании, долго проходили дипломатические пляски, позволившие принцу официально появиться при испанском дворе. До этого он успел посмотреть на свою «невесту», которой на руку во время гуляния на Пасео дель Прадо повязали голубую ленту и принц Уэльский (из кустов, наверное?) сумел полюбоваться на инфанту Марию.

Ситуацию спасли, устроив «случайную» встречу Бэкингема с премьером Испании Оливаресом – они вышли из карет на середине улицы, поговорили, после чего премьер был представлен принцу в тои же Доме семи каминов. По слухам, сам

принц вызвал фурор у мадридской публике, разъезжай на великолепной гнедой лошади весь в черном, с белым плюмажем.

Сватовства в итоге не получилось, но это другая история. Главное, что Дом семи каминов, скромно стоящий на одной из мадридских улиц, стал ареной действия приключений, достойных пера Дюма.

Будете в Мадриде, пройдите мимо него как-нибудь, остановитесь на минуту и представьте тот промозглый вечер 1623 года, стук в дверь особняка посла, и две фигуры с конями под уздцы. Дому будет приятно!

Безмолвный свидетель тех событий, Дом был банковской резиденцией, в 1948 году объявлен историческим памятником, в 1957 году реконструировался, а с 1980 года в нем находится Министерство образования и культуры Испании.

Почти уверена, что сейчас ему скучно…

Мадрид класса люкс

Не существует единого Мадрида. Существуют тысячи Мадридов – у каждого он свой, и каждый из нас видит и открывает для себя свой собственный город.

Сколько бы мы не приезжали – всегда останется какой-то парк, который мы ещё не видели, и он станет для нас любимым, неожиданный памятник на углу улицы, «своё» кафе. У каждого свой особый Мадрид, так же, как и у самих мадридцев.

У мадридцев, естественно, есть свои любимые места, у студентов и лиц нетрадиционной ориентации это квартал Чуэка, у репортеров – барчики возле Соль, аристократия живет в квартале Саламанка.

По Гран Виа вечером начинают дефилировать проститутки и трансвеститы, в парке Ретиро утром собираются любители пробежаться или проехаться на велосипеде, в переулочках Саламанки окупируют бары в обеденное время высокооплачиваемые адвокаты и финансисты, на вечерний аперитив собираются служащие на площади Санта Ана.

Моё любимое место – Пласа Ориенте, вечером, когда солнце на закате пробивается через туман, запутавшийся в деревьях парка…

Существует и другой Мадрид – Мадрид класса люкс, Мадрид для высшего общества.

Иногда интересно заглянуть туда, куда обычные люди не попадают… Вот в такие два места я вас сегодня приглашаю.

Вернее три, но в третье может попасть любой, хотя и оно вписывается в общую атмосферу люкс «приватного» Мадрида определенного класса.

Итак – первое.

Казино де Мадрид отличается от привычного нам понятия «казино».

Это не обычный игорный дом, пусть даже класса люкс, это частный клуб, куда могут попасть только его члены. Желающих пускают, правда, на террасу-ресторан.

Для членов клуба в казино существуют другие помещения – кафе, ресторанчики, несколько комнат для отдыха в стиле знаменитых английских клубов, библиотека, бильярдный зал и зал карточных игр, а кроме того и фитнес клуб с бассейном и прочими саунами-гидромассажами, тренажерным залом, а также залами для банкетов

Удовольствие не из дешевых, если вы хотите стать членом клуба, то вступительный взнос года четыре назад составлял 7500

евро, далее ежемесячный взнос примерно 70 евро.

В 1836 году группа кабальеро среднего возраста, устав от политической и прочей деловой жизни Мадрида, решила создать частный клуб, где можно было отдыхать, встречаться с друзьями, место вне политических дискуссий – только “descansar y disfrutar” – отдыхать и наслаждаться.

Здание казино находится в самом центре Мадрида, на улице Алькала, дом № 15. Днем его можно осмотреть (не уверена, что нет ограничений по часам посещения), в 1993 году здание было отнесено к культурным памятникам Мадрида

Иногда фирмы «высшего эшелона» проводят в казино свои гала-балы и прочие мероприятия, но, как правило, для этого предприятие должно быть корпоративным членом (в этом случае вступительный взнос составляет 21 000 евро).

Казино де Мадрид входит в сеть частных клубов Испании, вместе с Казино Джерунженсе де Жирона и Конным клубом (Circulo Ecusestre) Барселоны.

Обслуживание этого частного клуба, который не представляет никакого интереса в игровом мире, но является объектом культурной жизни определенных слоев общества Испании, проводится по договору с известной в Испании отельной цепочкой NH.

Во второе место можно зайти без проблем, и поужинать, и выпить чашечку кофе или бокал шампанского.

Это место – главный конкурент отеля «Ритц» в Мадриде– его сосед напротив музея Прадо– Отель «Палас».

Когда-то новый отель, один из самых шикарных в Испании того времени, открывал король Альфонсо XIII, это было в 1912 году.

Самое примечательное место – покрытый потрясающим стеклянным мозаичным куполом его внутренний холл.

На протяжении многих лет различные справочники включают «Палас» в список лучших отелей мира, хотя есть и недовольные клиенты.

Конечно, несмотря на свои 4 звезды и «Ритц» и «Палас» – это отели шикарные, определенного класса и стиля, оставляющие далеко позади большинство пятизвездочников.

В 2010 году справочник Condé Nast Traveler включил «Палас» в свой «Золотой список».

Номера в «Паласе» заказываются для официальных гостей особых королевских приемов, а вообще на протяжении уже почти 100 лет «Палас» является центром официальной жизни Мадрида с его приемами, банкетами, презентациями и прочими

мероприятиями.

И, наконец, последнее место – это ресторан.

"Четыре времени года"– "Las Cuatro Estaciones" вы не найдете в списке рекомендуемых какими-либо справочниками фешенебельных ресторанов Мадрида. Тем не менее, это одно из самых элитных мест, которые называют иногда “Rincones secretos”– секретными уголками Мадрида.

Дорого. Заказ столика обязателен. Есть фиксированное, так называемое, дегустационное меню, стоимостью 75 евро.

Вот один из видов такого меню:

1.Sardina marinada sobre pan con tomate – маринованные сардины и тосты с помидорами

2.Ensalada de bogavante al vinagre de sidra – Салат из лобстера с уксусом из сидра

3.Arroz Marinera – рис с морепродуктами (как правило, это рис с чернилами каракатицы)

4.Lomo de merluza "Las Cuatro Estaciones" –стейк из мерлузы «Четыре времени года»

5. Solomillo de buey con foie caliente – соломийо – свиная грудинка на косточках с одного конца, подается с горячей фуа-гра

7. Festival de postres– праздник, огромный выбор десертов

8. В фиксированное меню входит кварта вина.

Если заказывать просто отдельные блюда по меню, средний счет на одного человека пару лет назад был около 80 евро.

Здесь ломтики картофеля – это не чипсы, они взбиты до состояния суфле. Вина великолепны.

Ресторан был основан в 1982 году другом экс– короля Испании Мигелем Ариасом, он был одним из любимых мест для ужина и деловых встреч Хуана Карлоса I.

Визитной карточкой ресторана является сочетание “elegante y discreto”, как говорят, это отличает его от множества прочих ресторанов класса люкс – элегантность и тактичность, сдержанность.

Место действительно элегантное, даже в главном, центральном зале, а для особых гостей существуют и частные зальчики, очень комфортно и в отличии от многих других ресторанов – приватно, интерьер построен так, что во многих уголках ты защищен от внимания других гостей.

Таких заведений действительно не много, именно по классу, по атмосфере.

В частных залах обстановка немного другая – камины, диваны, выдержан классический стиль, что идеально для переговоров или приватных бесед в исключительно комфортабельной обстановке.

Это тоже часть жизни города… хотя, на первый взгляд, Мадрид – очень живое, демократичное место, как любой истинно испанский город он сохранил свою особую жизнь, скрытую от любопытствующих за оградами парков, закрытыми окнами барочных особняков со светом хрустальных люстр, играющим в бокалах «Фрейшенет Брют Барокко» в тишине элегантных гостиных…

А мы с вами приготовим испанские гренки – торрихос, которые порадуют любого гурмана, и вот почему.

Это блюдо было известно уже в 15 веке и считалось, что гренки с медом обладают целебными свойствами. Сейчас это популярное пасхальное блюдо.

Готовим апельсиновый сироп, выжимая хорошенько 2 крупных апельсина, может понадобиться и больше, так как сока нам надо не менее 150 гр.

Переливаем сок в кастрюльку и добавляем равное соку количество сахара.

Доводим наш сироп до кипения, снимая пенку и помешивая, варим на медленном огне минут 10, пока он не начнет густеть. Выключаем огонь и даем сиропу остыть, он должен загустеть еще больше.

Режем слегка почерствевший белый хлеб, батон или багет, на кусочки – гренки, выкладываем их в глубокую посудину.

Теперь готовим молоко.

Наливаем в кастрюльку пол литра молока, добавляем палочку палочку корицы, 2 ст.л. сахара и цедру 1 апельсина, нарезанную крупными кусочками.

На медленном огне, помешивая, доводим молоко до кипени, но не кипятим, выключаем огонь и заливаем молоком наши гренки. Они должны полностью пропитаться, и уйдет на это около 10 минут. Внимательно смотрите, чтобы кусочки пропитывались, но сильно не размокали, сохраняли свою форму.

Взбиваем 2 яйца, обмакиваем в них каждый гренок и обжариваем с обеих сторон на сковороде в оливковом масле до золотистого цвета.

Выкладываем на бумажное полотенце, чтобы стекло лишнее масло.

Теперь выкладываем гренки на блюдо для подачи, поливаем небольшим количеством жидкого меда (мед можно добавить и в молоко, совсем немного, тогда медом не поливаем, или вообще обойтись без меда) и остывшим густым апельсиновым сиропом.

А еще «украдем» в элитном ресторане простейший икорный

соус, который подают к рыбе, или к спарже, или запеченому цикорию.

Икорный соус, salsa de caviar .

Взбиваем натуральный йогурт из баночки с двумя полными чайными ложками икры и чайной ложкой мелко порезанной петрушки, добавляем по вкусу черный перец, при желании чут-чуть подсаливаем. Взбиваем блендером до однородной массы.

Мария Хосе

Случилась эта история уже довольно давно.

Сейчас при продаже электронного билета авиакомпания сразу вносит твою фамилию в список пассажиров на конкретный рейс. А тогда, с билетом бумажным, случилось такое вот происшествие.

Была я в Испании в командировке, и сына собой взяла, попрактиковаться в языке и сертификат получить аутентичный.

Билеты купили заранее, туда и обратно, на рейс испанской «Иберии». Естественно, и оплатили тоже сразу, за месяц до поездки. В назначенный день возвращения на Родину приехали в аэропорт, подошла наша очередь на регистрацию, и я в ужасе услышала:

– Мест нет, рейс переполнен.

Сначала я пыталась выяснить все спокойно и вежливо, но ответ получала один:

–А мы тут не причем, мы только на рейс регистрируем, а кто столько билетов продал и почему – это не к нам.

Дальше я начала вопить и топать ногами. Вечером по прилете в Москве у нас была пересадка на рейс домой, и домой попасть по расписанию мы были обязаны – дела. Я заодно и процесс в суде приплела и требовала немедленно посадить нас на рейс, иначе авиакомпания будет год платить моему сыну стипендию, за которой он по их вине опоздает, да ещё и мне оплатит сорванный процесс.

Орали мы, с перепугу, на двух языках – английском и испанском, но это не спасло, хотя отдельным неприличным испанским словам я к тому времени уже научилась.

Впадая уже в настоящую панику, я отправила смс одному ну очень высокопоставленному лицу в испанском государстве. В голове рисовались картины, как все забегают, начнут извиняться, под белы рученьки поведут нас к самолету…

Ответ этого лица последовал тоже смс-кой через пять минут:

– Ну, надо же, какая жалость! Обязательно сообщите, когда долетите до дома.

Приличных слов для ответа у меня не нашлось.

Пришлось использовать последнее средство, я снова потащилась к стойке «внимания к клиентам», и, включив самую блондинистую блондинку, какую только могла, я уложила подбородок на стойку, захлопала ресницами и влажными почти уже коровьими глазами преданно уставилась на сеньора за стойкой. Типа, если не вы, то кто, и если вы мне не поможете, то

жизнь моя кончена прямо здесь и прямо сейчас.

Именно это и подействовало, хотя проблему не решило. У нас приняли багаж (без указания мест, но с указанием рейса, я мысленно попрощалась с любимым бренди «Гран Дюк де Альба» и густым эстремадурским оливковым маслом, не говоря уже о шанелях и кучинелях, приобретенных на июльской распродаже), и отправили дальше, внеся в «лист ожидания».

Задача была пройти паспортный контроль и дойти до внутренней стойки того самого «Внимания к клиентам», где нас, якобы, должны были ждать.

Пройдя, так сказать, границу я поняла, что все может оказаться гораздо хуже, теперь, если мы на рейс не попадаем, мы уже не выйдем обратно, и, как герой известного фильма, ближайшие часов десять будем жить в «дьютифри», а если и вечерний рейс будет полон – то все пропало.

Осложнялось все тем, что времени до рейса оставалось все меньше, где искать нужную нам стойку в огромном аэропорту не сориентируешься, а по полу за собой я волочила подарок сеньора президента Эстремадуры – книгу об этой провинции размером с половину меня и весом килограммов под семь.

Почти плача и отчаявшись найти правильное направление бега, я наткнулась на невысокую коренастую сеньору лет за пятьдесят в форме службы безопасности аэропорта, с рацией и оружием на боку. Я бросилась к ней, умоляя объяснить, куда нам бежать.

Сеньора прониклась ситуацией, взглянула на часы и побежала тоже:

– Ой, батюшки, времени-то мало, а это далеко! – я, еле волоча свой эстремадурский подарок, бежала за ней.

На бегу я объяснила ситуацию. Сеньора на бегу схватилась за голову, особо проникнувшись моим гипотетическим процессом завтра и потерей стипендии сына.

В службе внимания к клиентам только развели руками. И тут праведным гневом заполыхала сеньора.

– Уроды! Козлы! Идиоты безнадежные! – Завопила она, вгоняя в краску менеджеров за стойкой, – Ей теперь жить в вашем гребаном аэропорту? Да ещё и с ребенком!– взглянула она на моего сына ростом под два метра и весом кило под девяносто.

– Спокойно, сейчас, я им покажу! Побежали!

И мы побежали к месту посадки.

Сеньора переговорила со стюардессами, которые, извиняясь, улыбались и пожимали плечами в стиле «ну а мы-то что можем».

Тогда сеньора мне ободряюще подмигнула, переговорила по рации, нажала кнопочку на двери и скрылась за закрытой доселе

дверцей посадочного рукава.

Вокруг собрались две толпы: по-больше, уже «обилеченных» пассажиров, которым повезло, и по-меньше, таких же как мы, оказалось, что их тоже не мало.

Через две минуты сеньора появилась из рукава в сопровождении командира корабля.

Он взял у меня из рук пустые посадочные талоны, вынул ручку и вписал номера мест. Сеньора махнула: – Давай, быстро, в самолет!

Командир придержал дверь в рукав на глазах обалдевших пассажиров и не менее обалдевших стюардесс: – Давайте, заходите!

В последний момент я кинулась к сеньоре:

– Как вас зовут?

– Мария Хосе

– Мария Хосе, – завопила я, уже одной ногой в рукаве, уводимая командиром корабля, если ваши дети, или дети ваших детей – и далее по списку всех родственников, когда-нибудь приедут в Россию – вот! – я сунула ей в руку визитку с телефоном, после чего мы обе неожиданно разрыдались и бросились друг другу на шею.

В самолете мы намертво пристегнулись-приковались к креслам, и я сказала, что отсюда меня уже даже с полицией не вытащат. Естественно, эти места были проданы, и, слава Богу, стюардессы нашли, куда запихнуть двух пассажиров.

Кстати мест не было, потому что именно этим рейсом из Америки в Москву полетела огромная группа религиозно озабоченных то ли мормонов то ли адвентистов какого-то там дня, чтобы нести просвещение в дикие массы россиян. Уже даже за эту идею я их тихо ненавидела, а уж за занятие наших мест – вдвойне.

Уже дома, поздним вечером, я налила рюмку знаменитого «Гран Дюк де Альба»– за твоё здоровье, Мария Хосе!

Через пару недель я написала руководству «Иберии»: я, как обладатель вашей карты, возмущена отношением авиакомпании, мы с трудом попали в самолет, несмотря на то, что билеты были оплачены! за месяц до вылета. И обещала в следующий раз лететь чертом лысым, но не их компанией, а карточку спустить в туалет в страшном оскорблении моего пассажирского достоинства.

Прошла ещё пара недель, и я получила большой конверт, раздувшись от важности от имени на письме: «сеньоре донье Хулии и прочее и прочее».

Авиакомпания принесла свои извинения и добавила пару миль мне на карту.

Сейчас мне смешно и все-таки немного жутко вспоминать эту историю.

А если бы я не говорила по-испански? А если бы я натолкнулась на другого сотрудника службы безопасности?

А если бы….

И дай Бог здоровья Марии Хосе, и дай Бог, чтобы на нашем пути в дальних странствиях встречались такие замечательные сеньоры….

Оливковое масло Испании

Первые оливковые деревья Пиренейского полуострова были культивированы в Кадисе и Севилье; Кадис был анклавом финикийцев, которые по судоходной реке Гвадалквивир приплывали в порт Севильи.

До сих пор спорят, были ли в Испании традиции производства масла, или их привезли финикийские купцы, активно торговавшие этим продуктом по всему Средиземноморью. Во всяком случае, уже во времена Римской империи оливковое масло из Испании было известно по всей империи, даже император Адриан принял оливковую ветвь как символ Испанских земель, еше Марциан называл районы нынешней Андалусии родиной лучшего масла.

Оливковые рощи росли и на севере, около Таррагоны, а на юге ни один арабский город не обходился без оливковой рощи, особенно в провинциях Хаэн, Кордова и Севилья.

Но и север не уступал. Римский историк Сципион однажды назвал реку Эбро масляной рекой, так много масла производилось в те времена в этих краях.

Существует поговорка, что для хорошего оливкового масла нужно три составляющих: солнце, камень (сухая почва) и тишина (уединенность). Всеми этими тремя составляющими сполна обладает Испания.

Производство оливкового масла было усовершенствовано с приходом в Испанию мавров. Современное слово, означающее оливковое масло – aceite – произошло от арабского ас-зейт или сок оливы.

В 1998 году недалеко от каталонской Лериды был основан музей оливкового масла. Здесь в обрамлении оливковых рощ, где некоторым деревьям, как утверждается, более 2 тысяч лет, можно увидеть старинный пресс для отжима масла, узнать секреты его производства и употребления, а находится музей в старинном здании, принадлежавшем, по легенде, рыцарям-тамплиерам.

Здесь можно попробовать различные сорта масла на дегустации или блюда с его использованием в ресторане при музее.

Очень хорошо для оливковых рощ подходил климат Нижнего Арагона (Bajo Aragón), особенно района Альканьис. Чтобы культивировать оливки в этой местности, каждому муниципалитету было предоставлено несколько деревьев с отсрочкой оплаты. И постепенно Нижний Арагон покрывался оливковыми рощами, а масло давили на старых арабских

мельницах с помощью волов, крутивших маслодавильный круг. И уже с начала 20 века испанское оливковое масло окончательно завоевало рынок и продается по всему миру, начав свое триумфальное шествие в Генуе. Марселе и Ницце.

Оливковые деревья Нижнего Арагона растут в сухих известняках, что очень хорошо для качества масла. Эти земли включены в группу лучших известняков почвенной карты Гугет-дель-Виллара.

Были и курьезы. Еще совсем недавно по историческим меркам французская писательница Жорж Санд жаловалась на отвратительный запах прогорклого масла, которым была пронизана вся Майорка, и если вы заблудились, то достаточно повести носом и по запаху вы тотчас найдете дорогу к ближайшему жилищу. Она утверждала, что этим запахом пропитались и дома, и повозки, и воздух, и даже люди.

Но пришло время Франко, заключившего договор с США на поставку дешевого рапсового масла, и производство масла оливкового было практически уничтожено. До того момента, как разгорелся скандал, связанный с наличием в американском масле ядовитых веществ, когда умерло от его употребления более тысячи человек, многие оказались в больнице. И вот тут испанцы вспомнили о исконно своем, традиционном оливковом масле.

Были возрождены старые традиции уже на основе современных технологий, и с середины 80х годов прошлого века испанское оливковое масло снова стало завоевывать рынки.

В каждом регионе Испании есть свой любимый сорт масла, производимый именно здесь. В Каталонии это оливки сорта Arbequina, дающие масло с миндальным ароматом, В Ла Манче Cornicabra, сочетающий сладость и горечь, в Эстремадуре это оливки яблочные, Manzanilla, придающие маслу прекрасный аромат.

Вкус масла зависит от того, где росли оливковые деревья, масло горное считается более свежим и сладким, масло с равнин имеет еле заметную горчинку.

И практически не один рецепт испанской кухни не обходится без оливкового масла, так вернулись в жизнь древние традиции, пусть и на основе новых технологий.

А в народе говорят:

Si quieres llegar a viejo, guarda aceite en el pellejo,

Если хочешь дожить до старости, в твоей коже должно быть оливковое масло.

А еще говорят, что оливковое масло содержит 46 хромосом, так же, как и человек,

что оливковые деревья впервые привезли рыцари-тамплиеры

со Святой земли,

что название Кордоба переводится с арабского как «мельница оливкового масла»

что в Испании 282 миллиона оливок на 47 миллионов испанцев, и на каждого испанца приходится 6 оливок!

Лунный замок Кастилии

"Темнота, грусть вкупе с тревогой, испуг и отчужденность – вот чувства, сопровождавшие эту бывшую крепость.. здесь кажется, что завтрашний день не наступит никогда»…"– писал Лопе де Вега о замке де Луна в Монте де Леон

Одни из самых мрачных замков в истории Испании, Лунный замок – Кастильо де Луна – находился в провинции Леон, возвышаясь над деревней с красивым названием – Барриос де Луна, лунные кварталы.

На самом деле все достаточно банально, Луна – это имя реки, пересекающей долину, спрятавшуюся между холмами Монте де Леон в провинции Леон.

Маленькая деревенька до сих пор существует, живет там 318 человек, а баров-ресторанчиков не счесть, место живописное, рядом знаменитые искусственные резервуары провинции Леон.

По имени реки и получил своё название замок… горный хребет, скала, сама по себе напоминающая замок, так и называется – Пенья дель Кастильо, замковый хребет.

Скала всегда была убежищем для жителей долины, оборонительным акрополем во времена многочисленных сражений.

Словно из детских кубиков столетиями складывали владельцы свой замок из частей горы. Считается, что он появился ещё в доримские времена, хотя точная дата строительства не известна. Достраивали замок римляне, и в VIII – IX веках во времена Альфонсо II и Альфонсо III он превратился в несокрушимый бастион королевства Астурийского и служил для защиты кантабрийской горной цепи.

Чуть позже замок перешел в собственность сеньоров Киньонес – графов Луна, это было в 1399 году и его уже почти не существующие останки до сих пор являются собственностью дамы, хранящей тысячелетний титул – Менчи Рока де Тогорес и Лора, XXIV графини де Луна.

Сколько столетий должно было пройти, чтобы появилась двадцать четвертая наследница титула!

Замок был мощным и внушительным, в неприступной крепости хранились сокровища Астурийской и Леонской короны и содержались в заключении наиболее важные особы.

В настоящее время уже нельзя точно установить, каким же был замок – осталось лишь несколько разрушенных участков стен и пещера в скале, покрытая отметками уровня воды, судя по всему, здесь был водный резервуар.

Ученые сделали лишь приблизительную реконструкцию его внешнего вида, насколько это возможно после изучения камней, остатков стен, пары перекрытий на берегу водохранилища, с большей или меньшей достоверностью удалось реконструировать – на бумаге – три его башни.

В середине 20 века ещё сохранялись две крепостные башни, рядом со скалой, судя по всему у входа в замок, но время и создание искусственных озер-резервуаров окончательно их уничтожило

Первым «официальным» разрушителем замка считается Альмансор, разрушивший Леон во время одной из его летних кампаний в 9 веке, но и он не смог его захватить, хорошо укрепленная крепость сохранила свои сокровища.

В 1933 году замок Луны был признан национальным памятником.

Тем не менее, прошло почти столетие и практически ничего не осталось. А когда-то Замок Луны считался одним из лучших примеров военной архитектуры средних веков Пиренейского полуострова.

Здесь существует легенда, пришедшая из старинных рыцарских романсов.

Послал король Альфонсо свою сестру, госпожу Ксимену, в крепость Луна. Для охраны был отправлен один из самых его отважных рыцарей, Санчо Диас, граф Салданья. И, как водится в романах, доохранялся до того, что через положенный срок родился у Ксимены сын, Бернардо дель Карпио, знаменитый рыцарь, одерживавший блестящие победы, ставший героем литературных произведений.

Но тогда, считая себя преданным, король наказал виновников. Ксимена была отправлена в монастырь, а Санчо, потеряв все привилегии, был пожизненно заточен в замке де Луна. Он никогда больше не вышел за стены крепости, несмотря на усилия Бернардо…

Говорят, что с того дня, как рыцарь узнал о судьбе своего отца, он непрестанно бомбардировал короля просьбами о его освобождении. В конце концов, спустя много лет, король сдался, но по иронии судьбы Санчо умер за несколько дней до своего освобождения…

Эта история – любимая тема рыцарских преданий времен борьбы за испанскую независимость от Карла Великого, надо было что-то противопоставить эпосам французских трубадуров. Не обошли печальную судьбу Санчо Сервантес, Лопе де Вега, Хуан де ла Куэва.

Здесь, в замке Луна, умер в заключении ещё один герой –

Гарсия де Галисия, король Галисии и земель, относящихся сейчас к Португалии, к провинции Коимбра. Он содержался в замке с 1073 по 1090, отправленный туда своим братом Альфонсо, захватившим королевство…

Может, и хорошо, что нет больше замка де Луна.. Если верить, что старые города и замки имеют душу – особую энергетику, особую атмосферу, сколько мрачных тайн и боли, страданий и трагедий унес он с собой…

Спокойно течет жизнь в «лунных кварталах», тихом провинциальном местечке, а леонская молодежь на форумах обсуждает-

– А правда, что в замке умер король Галисии?

– Да вроде нет, и вообще я о таком не слышал.

– Да что вы, это правда! Его звали Гарсия!

Тортилья

Самое популярное испанское блюдо заслуживает отдельного упоминания. Спросите любого испанца независимо от региона, где он живет, о любимом блюде, наряду с местными деликатесами или традиционными блюдами своих краев обязательно будет названо самое простейшее и самое традиционное, но при этом не менее вкусное блюдо – это испанская тортилья.

Сразу скажу, что рецептов тортильи столько же, сколько испанских хозяек. Этот как щи – у каждой своя манера готовить.

Я привожу тот вариант, который оказался наиболее близок к вкусу тортильи в Мадриде.

Первое что нам нужно – сковорода для запекания с бортиками не менее пяти сантиметров.

В зависимости от этого берете количество картошки – и рассчитываете на сколько человек. Если сковорода маленькая, на двух человек– то и картофеля, соответственно, немного. У сельских испанских и итальянских хозяек нет точных рецептов, количества ингредиентов – они все чувствуют, с детства знают как. Вот и меня так учили.

Наливаете в сковороду оливковое масло, чистите картофель и режете на небольшие кусочки как для жарки, подсаливаете в процессе.

Обжариваете до появления корочки. Снимаете с огня, и раздавливаете эту жареную картошку до состояния почти пюре.

Взбиваете яйца. Добавляете сухие травки и доливаете молоко – должна получиться жидкая смесь, чуть пожиже чем для омлета.

Заливаем смесью наше пюре из жареной картошки – и на небольшой огонь.

Когда снизу поджарилось – с помощью деревянной крышки или тарелки переворачиваем, и обжариваем с другой стороны. А то и на другую сковороду с разогретым маслом опрокидываем, если так удобнее. А потом остужается слегка, и режется как пирог.

В тортилью можно добавлять любые ингредиенты, что только в голову придет, от сосисок до оливок, помидор, хамона. Но нет ничего лучше простой тортильи безо всяких добавок!

Лесные гномы Кантабрии

Сантандер – столица провинции Кантабрия, которую часто называют приморской частью Кастилии, портом Кастилии и морскими воротами Кастилии

Эта провинция находится между Страной Басков и Астурией. В столице, городе Сантандер -180 тысяч жителей.

Без машины куда-то, кроме пары мест, отправиться трудно, так как ветка железной дороги своя, Кантабрийская, медленная, и даже до Астурии надо добираться часа четыре, если не больше.

Испанцы говорят, что в Кантабрию надо ехать, если нравятся старинные увешанные гербами дворцы и замки. Это одна из самых аристократических областей Испании, а ещё это очень зеленая часть страны, а я бы сказала, что это не привычная Испания – это южная, приморская Англия, это Французская Бретань, это абсолютно другой мир по сравнению с прочими курортами Испании.

Из-за отсутствия изнуряющей жары летом, множества зелени, широких пляжей – мест в летний сезон нет уже задолго до его начала. Весной же и ранней осенью можно нарваться на неделю дождей без перерыва, как повезет.

Шикарный отель цепочки Husa отель Реаль, это дворец, построенный для гостей королевской семьи, когда король приезжал на лето во дворец Магдалена. Сад и бассейн прилагаются. От центра далековато, но вокруг полуостров с пляжами. Есть отели вдоль набережной, рядом с казино, в стиле Либерти и более современном, “Santemar”, “Bahia”, цены ниже.

Замечательный отельчик в самом знаменитом порту Пуэрто Чико – он так и называется, номер с террасой на море и порт будет стоить евро 70-80 с завтраком.

Есть отели и в старом центре, вернее в том, что он него осталось после бомбардировок 1941 года.

Туристическая часть с казино и широкими чистыми пляжами, называется El Sardinero.

Сантандер – популярное место отдыха англичан, оттуда ходит прямой паром в Англию.

Название города произошло из имени святого – Сант Эметерио. Город был основан королем Кастилии Альфонсо VIII примерно в 1187 году.

Среди главных достопримечательностей – маяк, 4 км от центра, можно добраться на автобусе. Оттуда панорамный вид на острова и пляжи.

Полуостров Магдаленас – с королевским дворцом Магдаленас, сейчас во дворец пускают на осмотр – изредка! – и проводят различные выставки. Вокруг красивый парк, по дороге маленький зоопарк. Дворец был летней резиденцией короля Альфонсо XIII.

Казино и музей изящных искусств, пляжи – всего широких и чистых пляжей 12.

С начала июня по конец сентября плавают прогулочные кораблики.

Идиллические деревни вокруг – Suances, San Vicente de la Barquera, Santoña,

Привлекает туристов романский собор Санто Кристо в центре города, недалеко доисторические подземелья в Альтамире, Пикос де Еуропа – знаменитый природный заповедник – также не очень далеко.

Пожалуй, самое очаровательное местечко неподалеку от Сантандера – Сантильяна дель мар.

Ее называют «pueblo de las tres mentiras»– город трех неправд:

Санта – святая, но никакого отношения городок к святым не имеет,

Льяна – плоская, долинная, но город весь то вверх то вниз по холмам и горушкам, и, наконец, Дель мар – на море, а море далековато.

Одна из самых красивых деревень Испании на самом деле получила по имени Святой Хулианы. Сантильяна считается одной из самых красивых деревень Испании, здесь есть романские купола и старинные дворцы, крестьянские домики и зеленые холмы. Это поистине очаровательная каменная деревня, где фасады домов утопают в зеленом плюще и цветах. А в 10 минутах ходьбы от центра находится один из лучших в Испании зоопарков, где охраняются исчезающие виды животных.

В Сан Висенте де ла Баркера проходит праздник, известный по всей Испании, это Фиеста де ла Фолия (следующее воскресенье после Пасхи).

В эти дни проходит традиционная процессия с выносом украшенной фигуры Девы Марии, процессия сопровождается старинными танцами и песнями, называемыми пикай. Пикай, исполняются 8-10 молодыми девушками (пикай рас) в сопровождении бубнов.

Статую приносят на наряженную цветами, ветвями и разноцветными флагами рыбацкую шхуну, которая выходит в открытое море, где у Пресвятой Девы просят благословения вод, удачи рыбакам в рыбной ловле.

Весь год статуя остается в святилище (Hermida de la Barquera), находящемся в рыбацком районе. Это средневековая часовня, позднее трансформированная в стиле барокко.

Самая древняя часть города находится на скальной гряде, укреплённой оборонительными стенами с башнями, часть которых сохранилась до наших дней, а над бухтой – замок, построенный на месте еще более старого в 16 веке, замок контролировал вход в бухту Сан Висенте.

С его башен открываются виды на живописные окрестности, город, море и горы Пикос де Эуропа. В городе много интересных зданий, 13-15 веков и многие связаны с пилигримами, идущими по паломническому пути Святого Якова – в город СантЯго де Компостела.

Именно вид на городок Сан Висенте с моря, с замок, возвышающимся над городом, рыбацкими лодками и снежными вершинами гор вдали, является одной из визитных карточек Кантабрии.

В Ларедо в последнюю пятницу августа по городу движутся украшенные колесницы, с которых разбрасывают цветы.

В городке Потес пять средневековых мостиков переброшены через горную реку и соединяют две части города, а Комильяс украшен каталонскими модернистскими зданиями. Заработавший большие деньги на Кубе маркиз Лопес пригласил лучших каталонских архитекторов для строительства красивых зданий в своем родном городе, одно из них – «Каприз» – выстроено Антонио Гауди. А еще Комильяс дал Испании пятерых епископов, больше, чем любой другой большой город.

Здесь в окрестностях приморского городка Сантона стоит крепость, где дон Родриго де лос Велес и его жена донья Дульсе де Салдана жили и растили детей, пока в 12 веке не ушел дон Родриго в поход против мусульман, и не попал во вражеский плен.

Принятый на работу в замок обедневший дворянин Иньиго Фернан Нуньес сумел втереться в доверие к донье Дульсе, пребывавшей в депрессии из-за горестных новостей и взял на себя управление замком. Но мало было замка молодому дворянину, он мечтал о донье Дульсе и однажды, пригласив прогуляться на вершину холма, он попытался овладеть женщиной.

Но верная своему мужу донья Дульсе сумела выхватить короткий меч из-за пояса Иньиго, не известно, удалось бы женщине защитить свою честь, но внезапный порыв ветра отбросил молодого человека к краю утеса, и он, вскрикнув, рухнул с холма.

В тех краях говорят, что когда дует сильный ветер, то

появляется в море дон Иньиго Фернан на спине дельфина, он обречен вечно скитаться по морю, и душа его не знает покоя.

По одной из легенд именно здесь проходила легендарная дорога Форамонтанос, по которой кантабрийцы ушли в X веке, чтобы заселить опустошенные равнины Кастильи. А еще кантабрийцы уверены, что в этих местах, около Пеньясагра, находился библейский Земной Рай и происходили события первых рассказов Библии.

В Кантабрии есть поля для гольфа и горнолыжные курорты, чистые пляжи и горные реки. Зеленые совсем не испанские, а скорее ирландские луга и снежные вершины гор.

А еще говорят, что в Кантабрии живут гномы!

Самым известным гномом является Trastolillo (Trasgu на диалекте некоторых деревень), это совершенно безобидное создание, его трудно разглядеть, так как он очень маленький с темной кожей. У него смешливые зеленые глаза, а длинные волосы скрывают маленькие рожки. Трастолильо носит красную тунику и если вы решили пожить в деревенском доме в Кантабрии и услышали странные звуки, хихиканье или шум передвигаемых предметов – это его работа.

Тренти прячется в лесу, вдалеке от населенных пунктов, его видят только дети, но это он постарается поиграть и запутать вас в лесу. Но будет добр с вами, если вы захватите с собой кукурузу с молоком – его любимое блюдо, одарит ягодами и грибами и выведет заплутавшего путника. Только не давайте ему воды – вода для Тренти это яд.

Захори в отличие от собратьев-шалунов очень серьезен. Он помогает людям, если те теряют что-то очень ценное. Если человек хороший, зла никому не делал, то когда он жалуется знакомым или домочадцам на пропажу, рядом невидимо стоит маленький гном и внимательно слушает, что случилось. Захори найдет пропажу и сделает так, чтобы человек вскоре сам обнаружил свою потерянную вещь. Но связываться из-за мелочей Захори не будет.

А вот Эль Оджанкано – угроза для альпинистов. Он огромного роста со страшными когтями и нет в кантабрийской мифологии более противного существа. Его волшебный посох может превратиться в волка, змею или ворона, он бросает огромные камни, стараясь сбросить альпиниста со скалы.

Если вы решили прогуляться в лесу в Кантабрии, будьте осторожны с Нуберосом. Это маленькие злобные существа, управляющие громами и штормами, они отвечают за катаклизмы и прочие бури, неожиданно меняют климат в горах, разрушают

деревни. Страшнее всего Нуберос для рыбаков, в лучшем случае рыбак, встретивший Нубероса, вернется с пустыми сетями, в худшем – не вернется вообще.

Семь больших стрекоз с длинными и прозрачными крыльями появляются летними ночами, это Кабаллукос дель Дьябло, дьвольские лошадки. Они уничтожают посевы, сжигают поля.

В этих кельтских землях в ночь Сан Хуан вы должны подняться на гору, чтобы найти четырехлистник клевера. И если найдете, то будете жить 100 лет и получите три милости: жить вы будете без боли, без голода и без печали.

А еще здесь родился Франсиско де ла Вега, исчезнувший в устье реки Бильбао, рыбаки Кантабрии поймали его в море, но это был уже не человек, тело его было покрыто чешуей как у рыбы.

Иногда местные жители или рыбаки всматриваются в море – не плывет ли человек рыба, или это просто блеск солнца на волнах или плавник какой то крупной рыбины.

Кухня Кантабрии

Кантабрия – земля, богатая историей и природными красотами, здесь и море, и долины, и зеленые луга, и сочная трава на склонах холмов, где пасется скот, поэтому кухня этой провинции сочетает в себе все самое лучшее, что может дать море, луга и сады.

Здесь производят одно из лучших в Испании по качеству молоко, производство масла и сыра здесь было известно еще во времена римлян, 2000 лет назад.

Производство сыра здесь почти религия, сливочные, копченые сыры Áliva или Pido, маленькие quesucos, приготовленные из смеси коровьего и овечьего молока.

Здесь нет больших заводов, и все сыры производят на небольших семейных предприятиях, кантабрийские сыры имеют особенный привкус, благодаря использованию местных травок.

Среди лучших – queso de la Garmillas, пикантный, голубой сыр из смеси коровьего, козьего и овечьего молока – queso Picon-Bejes-Tresvisos, созревающий в пещерах гор Пикос де Эуропа, и конечно маленькие выдержанные quesucos de Liebana.

Здесь очень популярны рыба и морепродукты из Бискайского залива, крабы, маленькие ракушки, сибас, хек, сардины.

Из, казалось бы, не интересного хека здесь делают прекрасное блюдо хек в зеленом соусе, моллюски запекаются в горшочках, а кальмаров тушат в чернилах каракатицы.

Но и мясо в Кантабрии очень популярно, именно в этом регионе проходит одна из самых важных мясных ярмарок Испании – в местечке Торрелавега.

Свинину здесь запекают в горшочках с фасолью, капустой, ребрышками, и домашними и кровяными колбасками – косидо монтаньес, горное косидо вам не напоминает ирландское рагу?

Популярны блюда из оленины, косули, дикого кабана.

А основа для самых известных сладостей – слоеное тесто, начинка делается из заварного молочного крема, риса с молоком, вариаций множество.

А вот вина Кантабрии не слишком популярны, хотя местная настойка помалес, как говорят, очень хороша для пищеварения. А еще здесь пьют много сидра – кельты, что с них взять!

Тушеное мясо тунца с картофелем здесь очень похоже на соседний, баскский вариант, но есть и свои особенности. Любой житель скажет, что их версия получается гораздо вкуснее.

Это блюдо называется по-разному в разных местечках самой Кантабрии, Сорропотум в Сан-Висенте-де-ла-Баркера и Мармита в

Сантонии или Ларедо.

Это традиционное кантабрийское рыбное блюдо, которое готовится на основе мяса тунца, картофеля, репчатого лука, паприки и томатов. В Кантабрии и Стране Басков мармитако относят к числу блюд, умение приготовить которые проверяется при проведении разных поварских и кулинарных конкурсов.

Само же название блюда «мармитако» имеет французские корни – marmite значит «горшок с крышкой». Такой горшочек с едой являлся одним из немногочисленных предметов кухонной утвари, которую позволялось рыбакам брать с собой на борт судна.

А готовится вот так:

Ингредиенты:

500г тунца

6-8 средних картофелин

2 луковицы

6 красных перцев(средних)

4 крупных помидора

3-4 зубчика чеснока

1 острый перчик

вода

соль

оливковое масло

Готовим:

Красные перцы и помидоры ошпариваем кипятком и снимаем кожицу. Перцы режем кольцами, убирая пластины и семена, а помидоры кусочками.

Лук также режем кольцами, чеснок режем мелкими кусочками.

режем рыбу и картофель одинаковыми по величине кусочками.

В глубокой сковороде разогреваем оливковое масло, тушим перец и лук, как только стали мягкими, добавляем помидоры, и тушим, пока не испаряется вся жидкость.

Добавляем картофель, заливаем водой, покрывая картофель, и тушим до готовности картофеля.

Кладем рыбу и острый перчик, солим, перчим, и тушим все вместе до готовности рыбы, подливая воду, чтобы получился густой соус, один мой знакомый добавляет немного сидра, говорит, что придает особый вкус.

Мелкие моллюски, которые в Италии называют вонголе, здесь тушат в глиняной кастрюле, в смеси из трав, измельченной мякоти помидоров, паприки и белого вина.

Это блюдо не только Кантабрии, но и Галисии, хозяйки варьируют травки и виды вина.

Мы с вами готовили рис по касересски, а теперь попробуем

вариант риса по сантандерски.

Arroz a la santanderina.

Ингредиенты:

¼ кг риса

4 ломтика хамона серрано

пол литра мясного бульона

1 половник молока

50 гр. масла

Соль

Отрезаем 4 тонких ломтика хамона – или сразу берем из нарезки, он должен быть тончайшим, просвечивающим, и откладываем в сторону.

В казан для плова – утятницу, в общем, глубокую и солидную емкость кладем рис, заливаем половиной бульона и варим 15 минут после закипания на маленьком огне. Добавляем молоко, половину масла, нарезанный кусочками хамон, все перемешиваем и солим по вкусу.

По мере выкипания, добавляем остальной бульон.

К моменту готовности бульон должен весь впитаться и рис быть почти сухим.

Сразу снимаем с огня – теперь добавляем остальное масло, и на несколько минут ставим в разогретую духовку.

И вот еще один рецепт, свинина в сидре – Cerdo a la Sidra.

Высыпаем на тарелку немного муки. Тщательно размешиваем её с солью и молотым черным перцем, обваливаем мясо. Выкладываем мясо на сковороду минут на 10 и подрумяниваем.

Вынимаем из сковороды, откладываем. 3 столовые ложки оливкового масла

Мука,

Соль,

Свежемолотый черный перец

Килограмм свиной мякоти

Луковица, нарезанная кольцами

Полтора стакана сухого сидра

Сок одного апельсина

Цедра (без белой основы) четвертинки апельсина, нарезанная тонкими полосками

Щепотка корицы

Тонкие ломтики апельсина

Петрушка и горсть жареного миндаля

В сковороду кладем лук – колечки, пассируем на очень медленном огне минут 15.

Вливаем сидр и апельсиновый сок, добавляем полоски цедры,

корицу, доводим до кипения, и тушим на медленном огне минуты три.

Теперь выкладываем в соус мясо, закрываем крышкой и тушим минут 45 на медленном огне под крышкой. Свинина стала мягкой, соус густым – выкладываем все на большое блюдо в центре стола, посыпаем заранее приготовленным жареным миндалем и петрушкой, украшаем ломтиками апельсина.

Это же блюдо готовят с ломтиками яблок вместо апельсинов и апельсинового сока.

А сидр можно заменить несладким шампанским.

Сеговия и легенды Кастилии

Возвращаясь из Кантабрии, Кастилии приморской, как часто называют этот регион в Кастилию привычную, степную, полную замков и крепостей и старинных городов, прежде всего мы вспомним о Сеговии.

Если вы любите рыцарские замки времен детских книжек– то вам в Сеговию!

Если вы зачитывались историями великих католических королей Изабеллы и Фердинанда– то вам в Сеговию.

Добро пожаловать в Кастилию Леон!

Теплый старый город, с фантастическим громадным собором с прекрасной коллекцией старинных гобеленов, картин, с засыпанными желтой листвой осенними улочками, и согретыми весенним солнцем скверами на фоне заснеженных гор…

Пыльные дороги Кастилии так хорошо видны со стен замка…

Это место не обошли вниманием ни римляне, построившие здесь огромный акведук, к которому прижимаются небольшие домики, ни вестготы, ни арабы, превратившие город в крепость.

В 1985 г. город Сеговия был включен в перечень особо важных мировых памятников культурного наследия человечества, охраняемых ЮНЕСКО.

Сеговия была основана племенами кельтиберов около 3 тысяч лет назад и завоевана римлянами в 80 г. до н.э.

Впоследствии каждая эпоха оставила в этом городе свой след: романские и готические церкви, крепостные стены, уникальный исторический центр, узкие улочки которого отражают смешение христианской, еврейской и мусульманской культур, дворцы и монастыри разных эпох и стилей.

Конечно, самым известным памятником Сеговии является римский акведук, построенный во второй половине I – начале II вв. до н.э. при императорах Веспасиане и Траяне. Акведук имеет 166 арок и сложен из гранитных блоков без какого-либо цементирующего раствора. Самый длинный древнеримский акведук, сохранившийся в Западной Европе. Длина его 728 м, высота 28 м. Является наземным отрезком многокилометрового водопровода.

После освобождения города от мавританского владычества будущая королева Изабелла именно в королевском дворце Сеговии короновалась на царствование. В Сеговии находились дворы королей Хуана II и Энрике IV, именно им Сеговия обязана своим великолепием.

Сохранившаяся в городе атмосфера былых времен,

прекрасные памятники, многочисленные церкви, старинные фонтаны и внутренние дворики заставляют приезжать снова и снова, бродить часами по необыкновенно светлому, интеллигентному и теплому, и в то же время очень аристократическому городу.

Сеговия, наряду с Толедо, один из моих любимых городов Испании.

Золотой век длился недолго: король Карл V не любил аристократию Сеговии и потерял интерес к городу. Лишь с приходом к власти в XVIII веке династии Бурбонов Сеговия вновь обрела королевское величие. До сих пор она считается символом испанского аристократизма.

Кафедральный собор Сеговии – одно из самых величественных готических строений Испании. Возведение собора началось в 1520 году, а его освящение состоялось в 1768 г.

Замок – Алькасар в различные периоды служил военным укреплением, резиденцией королей Кастилии, государственной тюрьмой, артиллерийским училищем, пока в 1953 не стал музеем.

Алькасар похож на средневековую крепость, хотя после пожара 1828 года был реконструирован и отремонтирован. Расположенный на окраине города, Алькасар имеет много подземных помещений и секретных проходов, которые достигают реки и связаны с другими дворцами города. Даже сегодня все еще продолжаются исследования его секретов.

Это абсолютно книжно-киношный классический рыцарский замок с башнями и зубцами, оружейным и тронным залами. Со стен между старинных зубцов открывается вид на пыльную дорогу, вьющуюся среди степей и разбросанные за городом церкви и маленькие сельские домики. Кажется, что еще миг – и появится отряд рыцарей на боевых конях, и заклубится пыль под копытами!

– Если ты приедешь снова в Сеговию, знай, что у тебя есть здесь место, где привязать своего осла, – старинной поговоркой о гостеприимстве проводил меня однажды житель Сеговии во множестве поколений, маркиз де Айяла.

.

В Ла-Гранха-де-Сан-Ильдефонсо, в 11 км от Сеговии, расположен дворец, построенный в XVIII в. по приказу короля Филиппа V. Во дворце собрана интереснейшая коллекция ковров, а вокруг него разбит сад с фонтанами и скульптурами по образу и подобию Версальского во Франции. Для любителей загородных парков со скульптурами и фонтанами и небольших, но очень красивых дворцов это идеальное место для посещения,

С автобусной станции Сеговии сюда регулярно ходят автобусы.

Сама Ла Гранха такая же старая, как и дворец, это очень приятный небольшой городок, в котором есть несколько маленький симпатичных отельчиков и даже Парадор. В городке всего пять тысяч жителей, но, как всегда, достаточно много баров и ресторанчиков.

Мне очень понравился сам город, осенью он был засыпан листвой, ночью, видимо, прошел дождь, и под осенним солнцем все было ярким, теплым, и душевным. А учитывая, что летних толп в октябре при кастильской осенней температуре в 25С не было, можно было спокойно погулять по парку, по дворцу. Очень получился камерный и действительно душевный визит.

Основан дворец в 1450 году, королем Энрике IV Кастильским, как небольшой скит, посвященный архиепископу Сан Ильдефонсо, а связан такой выбор с тем, что король избежал опасности, охотясь в горах Вальсен. В 1477 году скит и прилегающие земли были подарены Католическими Королями (Изабеллой и Фердинандом) монахам ближайшего монастыря. В середине 17 века монахи расширили владения, пристроив рядом ферму.

Прошло 200 лет, охотясь в этих местах, король Фелипе V проникся красотой местности и решил построить загородный дворец, так сказать, охотничий домик, по примеру своего дедушки, которым был, кстати, Людовик XIV, а охотничьим дворцом Людовика должен был стать, если помните, Версаль!

У Фелипе V была идея «уйти на пенсию» – любят это дело испанские короли! – и поселиться в Ла Гранхе, отрекшись от престола в пользу сына, Луиса 1.

Так что строился дворец основательно. Так король, собственно и сделал, но смерть сына практически сразу же, в 1724 году, вернула его на трон.

Вторая жена Фелипе, Исабель де Фарнесио, как раз и заложила дворцовые сады, любоваться которыми приезжают туристы.

Работы по созданию дворца начались в 1721 году, под руководством архитектора Теодоро Ардеманса.

Сады были разбиты под руководством Ренато Карльера, скульптора, и Эстебана Боутелоу, «Большого Садовника». Конечно, у садов есть много общего с садами Версаля, но есть и собственный стиль, рисунок, свое лицо этого места. И окружение замечательное – покрытые лесом холмы и горы и густые деревья в самом парке.

В садах создано 22 фонтана со скульптурами, игрой вод,

мифологическими персонажами. Среди них и Аполлон, представляющий солнце, и Диана, олицетворяющая луну.

Неподалеку от Сеговии находится Кока – замок из белого кирпича, построенный архиепископом Севильи доном Алонсо де Фонсека в период царствования короля Хуана II (1453). В настоящее время принадлежит герцогам Альба и передан в пользование сообществу Кастилии и Леона.

Городская стена Коки имела 4 въездных ворот. До настоящего времени сохранилось около 200 метров этой стены, которая в средние века окружала весь город. Стена была построена в XII веке. Сохранилась ее самая высокая и толстая часть, в том числе одни из ворот и три башни.

И конечно, какой старый город без легенд!

Эта история произошла во время правления Фердинанда Третьего.

Жила в Сеговии молодая девушка по имени Эстер. Была она еврейкой, но её очень привлекало христианство, и она уже готова была креститься.

Но ортодоксальные евреи не могли допустить такого!

Они нашли фальшивых свидетелей, жену некоего дворянина и ещё несколько человек, которые обвинили девушку в прелюбодеянии – связи с мужем этой женщины.

По еврейскому закону наказывался этот грех смертью. Девушку взяли под стражу и отвезли на ближайшие скалы, чтобы сбросить со скалы на землю.

Эстер доверила свою судьбу Пресвятой Деве, и когда её сбросили со скалы, появились голуби, которые смягчали её падение, и приземлилась девушка без единой царапины.

Чудо привело к строительству церкви на этом месте, и церковь получила имя Марии дель Сальто, Марии Прыгающей.

Самая известная легенда Сеговии, конечно, связана с акведуком. Согласно легенде акведук был построен не римлянами, а… ленью!

Некая девушка работала водоносом, и ей ужасно надоело таскать кувшины с водой по крутым улочкам Сеговии.

И тогда девушка заключила договор с дьяволом, он готова была продать свою душу, если вода будет поступать прямо к порогу её дома. Но дьявол должен был сделать это за одну ночь, до того момента, как пропоет первый петух.

Почти сразу девушка осознала, что натворила, она побежала в церковь и стала исступленно молиться, чтобы желание её не сбылось.

Всю ночь дьявол строил акведук. Разразилась в эту ночь сильная гроза, но молитвы девушки были услышаны, и в тот момент, когда осталось дьяволу положить последний камень, вдруг, до срока, пропел петух.

Так дьявол и не завершил свою работу.

Девушка повинилась перед жителями Сеговии в том, что она чуть не натворила. Жители во главе со священником пошли к акведуку со святой водой, и окропили его, чтобы пропал стоявший в воздухе запах серы, после чего с радостью приняли, как говорится в легенде, «новый облик города».

Говорят, что никто не может сосчитать, сколько арок у акведука, как и в случае с Эскориалом сбиваются и обсчитываются! Даже разные путеводители и справочники дают разное число.

А на камнях акведука видны вмятины – это следы пальцев дьявола, цеплявшегося за камни при первом крике петуха.

Силуэт горы около Сеговии рисует в небе силуэт лежащей женщины. Эта гора называется в народе La mujer muerta – мертвая женщина.

Говорят, что в очень давние времена эта женщина была женой главы рода, жившего в этой местности.

У женщины было двое очень красивых сыновей, и вот после смерти отца началась между ними война за право занять его место. Женщина, не в силах помешать братоубийственной войне, предложила богам свою жизнь в обмен на прекращение вражды.

И когда встретились братья на решающий поединок, началась снежная буря, которая помешала им, но когда ветер стих, все увидели на месте равнины гору, а на вершине -силуэт женщины, покрытый снегом. Так приняли боги её жертвоприношение.

Говорят, что каждый вечер, перед тем как опустится ночная мгла, прилетают к горе два облачка – два ребенка, которые целуют на ночь свою мать.

С центрального балкона королевского зала Алькасара виден крест на каменном полу. Инфант Педро де Кастилья, сын Энрике Второго, поскользнулся и упал с балкона. Испуганная служанка бросилась за ребенком, но было уже поздно. На месте падения 12 летнего инфанта теперь находится крест.

А ещё в Сеговии есть улица смерти и жизни – Calle de Muerte y Vida.

В давние времена некий человек был несправедливо обвинен в измене. Когда его вели по городу в тюрьму, одна женщина

высунулась из окна, гневно его обвинила во всех возможных грехах и бросила тюремщикам веревку, требуя смертной казни. Возможно, не ответил взаимностью – страшна месть отвергнутой женщины!

Справедливость, бывает и такое, восторжествовала. Оправдали мужика. И дом тот уже снесен, но окно сохранилось. И улица называется с тех пор улицей смерти и жизни, и окно сохранили, находится оно в провинциальном музее Сеговии.

Недалеко от Сеговии находится деревня Торредондо.

Как то летом, когда деревня собрала урожай, к дому самого богатого человека в деревне подошли двое нищих. У хозяина дома были самые заполненные закрома, самый богатый винный погреб, самый лучший дом. Но также он слыл человеком скупым.

Попросили нищие милостыню, но хозяин дома отказал, сказав, что у него ничего нет.

– Вот же зерно,– сказали нищие, показывая на горы зерна, лежащие во дворе.

Жадный хозяин дома ответил, что им только кажется, что это не зерно, а кучи земли.

– Пусть так и будет, – сказал один из нищих, и на глазах у всех груды пшеницы превратились в кучи обычной земли.

Ещё и ещё готова повторять, что Испания – это нечто большее, чем известные курорты, и даже знаковые туристические места.

На обычных улицах каждый старый дом, каждая церковь готова рассказать свою историю, только прислушайся…

Интересно, почему призраки испанских замков так любят замки-отели? Наверное, скучно древним идальго бренчать костями в пустых коридорах, хочется народ по-развлекать. Или все старые дома и замки хранят частичку своих жильцов, и если старый замок превратился в отель – продолжают скользить по нему странные тени?

Помните привидение из отеля-парадора Кардоны? Нечто подобное есть и в Кастилии, замок Буэн Амор в местечке Топас рядом с Саламанкой, уже давно превратился в популярный отель. В 1931 здание вошло в перечень объектов культурного наследия Испании. Настоящее название замка – Замок де Виллануэва де Каньедо, или Замок де Фонсека.

У замка, возникшего на руинах крепости XI века, было много знаменитых владельцев. Достаточно упомянуть, что какое-то время он принадлежал Католическим Королям (Изабелле и Фердинанду), епископу Алонсо де Фонсека, а затем его

двоюродному брату Епископу Куэнки и Авилы Альфонсо де Фонсека и Кихада.

Свое название– Buen Amor – замок получил из-за случившегося романа между двумя известными в те времена личностями, Алонсо де Фонсека и Марией Де Уллоа, любовь затянулась надолго, у пары родилось двое детей, и замок стал их домом.

Прошли века… и сегодня служащие отеля жалуются на неожиданно пронизывающий могильный холод, странные звонки телефонов с молчанием на том конце провода, звуки и шумы в ночи, мешающие спать постояльцам…до сих пор, говорят, с бывших конюшен раздаются звонки – архиепископ Фонсека, видимо просит приготовить ему лошадь. А дама, одетая в белое и похожая на Марию де Уллоа, бродит по коридорам…

Некоторые постояльцы даже оставляют в книге отзывов записи о таких встречах! Может быть, не досказанной осталась та старая история, не прожита до конца любовь, а может быть, Мария просто ждет своего епископа из его дальних поездок?

На окраине Бургоса находится один из самых старых монастырей Испании, Monasterio de las Huelgas, полное название монастыря – Monasterio de Santa Maria la Real de las Huelgas.

Интересно, что в испанском языке слово Huelgas переводится как отдых, передышка (а последнее время даже как забастовка!) – получается, что это монастырь королевского отдыха.

Место расположения, небольшое старое паласио, из которого вырос монастырь, было выбрано королем Кастилии Альфонсо VIII и его супругой Леонор в июне 1187 года. Они направили петицию Папе Клименту III с просьбой об учреждении цистерцианского монастыря, и положительный ответ был получен практически сразу:

«Yo, Alfonso, por la gracia de Dios, rey de Castilla y Toledo, y mi mujer, la reina doña Leonor…»

«Я, Альфонсо, Божией милостью король Кастилии и Толедо и моя жена королева донья Леонор….».

В его истории преобладали настоятельницы королевской крови, а среди монахинь преобладали дамы из аристократических семей. Первыми аббатисами были дочери королей основателей – Марисоль и затем инфанта Констанца.

Возможно, благодаря этому монастырь имел прямое Папское подчинение, и аббатисы правили им спокойно и мирно, при учреждении монастыря ему отошли 54 деревни (не хило, да?) земли, мельницы и определенные, говоря современным языком, налоговые льготы. Аббатиса получала неограниченную

гражданскую и уголовную власть над территориями.

Вот одна из именитых настоятельниц – Мария Анна Австрийская, рожденная тайно от связи незаконнорожденного сына короля Фелипе, одного из самых ярких испанских героев, дона Хуана Австрисйкого и португальской вдовы принцессы Марии де Мендоса. Мария Анна Австрийская была рождена в секрете Марией де Мендоса в герцогском дворце Пастрана в Гвадалахаре.

Довольно скоро после её представления ко двору, Мария Анна сослалась на нездоровье и удалилась в монастырь, став его настоятельницей.

Привилегии монастыря были отменены лишь в XIX веке Папой Пием IX.

В истории монастыря было несколько коронаций и бесчисленное множество возведения грандов Испании в рыцарское достоинство.

Сам монастырь, со стороны старый и серый, наполнен настоящими произведениями искусства, каждый портал, каждая колонна, каждая деталь очень красивы.

Монастырь действует до сих пор, а монахини зарабатывают – они расписывают керамическую посуду, делают четки, все это продается в магазинчике при монастыре.

Но кроме всех своих исторических и архитектурных достоинств, монастырь интересен историей любви, которая не часть случалась в королевских семействах

Как известно, когда-то Бургос был столицей Кастилии.

В 1170 году маленькую принцессу Элеонору Английскую, ставшую в Испании Леонор, передали испанскому послу в Бордо, увезли в Испанию и обручили с юным королем Альфонсо VIII в Таррагоне, после чего торжественно обвенчали в Бургосе.

Ему было 12 лет, ей – всего шесть! Он унаследовал трон, будучи ребенком и удерживал его в суровые времена благодаря верности города Авила, который поклялся охранять короля до совершеннолетия.

Двенадцатилетний король был номинальным главой государства, шестилетняя королева росла и продолжала своё образование, и настал тот день, когда оба достаточно подросли, чтобы стать настоящими мужем и женой.

Элеонора родила Альфонсо 13 детей и была редкой женщиной, ставшей бабушкой двух святых, Людовика Святого и Фердинанда Святого.

Документы свидетельствуют, что Элеонора была преданной и любящей женой и прекрасной королевой.

«Тогда вышла королева Леонора
Скромно в мантию закутавшись свою
Из богатой ткани красной с золотыми
Львами, затканной серебряной каймой,
Поклонилась королю она и села
Рядом с ним…» – написал трубадур тех времен.

Король Альфонсо неожиданно умер в дороге в возрасте 56 лет, оставив Леонор регентом, но она умерла от горя, не прошел и месяц после смерти мужа, не смогла жить без своего любимого супруга.

Оба похоронены в монастыре Las Huelgas, месте, которое оба выбрали когда-то и которое с такой любовью основали…

Пожалуй, в каждом кастильском ресторане, несмотря на то, что море совсем не близко, вам предложат традиционную горячую закуску из мелких креветок в оливковом масле с большим количеством чеснока, gambas al ajillo, или креветки в чесноке.

Я предпочитаю «а ла планча», или «на утюге», то есть на гриле, но и «аль ахийо» блюдо очень вкусное.

Его подают в маленьких керамических мисочках – сковородочках без ручки, жарятся они практически мгновенно, каждая порция подается отдельно на своей маленькой сковородочке.

Нам понадобится:

5 столовых ложек оливкового масла

2 -3 мелко порезанных зубчика чеснока

Маленький красный перчик (я беру два отрезанных кружочка от маленького перчика, иначе слишком остро)

Чайная ложка мелко порезанной петрушки

Горсть очищенных креветок.

Наливаем на сковороду оливковое масло, высыпаем чеснок и перчик, обжариваем до золотистости чеснока, кладем туда же петрушку и креветки, креветки должны плавать в масле, жарим буквально 2-3 минуты. Выкладываем в керамические мисочки – и подаем с обжаренным хлебом и лимоном.

Испанские гранды

Путешествуя, мы никогда не видим одну из интересных особенностей Испании – праздники, традиционные церемонии испанской аристократии, а это неотъемлимая часть жизни страны, которая официально называется Королевство Испания.

В Испании официально существуют титулы герцога, маркиза, графа, виконта, барона и сеньора.

Титул принца, который соответствует российскому титулу "князя" или "великого князя", принадлежит лишь наследнику престола.

Первые герцоги и графы появились в Испании в начале 14-го столетия во времена "реконкисты" – освобождения страны от захватчиков-мавров. Ими стали приближенные короля Альфонсо XI , отличившиеся в борьбе с захватчиками. Чуть позже появился титул маркиза, ну а виконты и бароны – это уже продукт 18-го столетия.

Есть в Испании и особый титул, которого нет ни в какой другой европейской стране. Речь идет о "грандах", верхушке испанского дворянства. Этот титул ввел в XVI веке король Карл V, ставший впоследствии императором, главой Священной Римской империи.

"Грандом" ("великим") мог стать любой дворянин, независимо от титула. Всего в Испании насчитывается 2720 титулованных особ, из них около 400 являются "грандами". При этом, как говорят, титул гранда принадлежит лишь 12 семьям, а эти 400 человек являются различными ветвями этих семей.

До своей недавней кончины обладательницей самого большого количества титулов в стране и во всем мире являлась герцогиня де Альба.

У нее 45 титулов, в том числе герцогские, маркизские, графские и так далее. Герцогский дом Альбы существует с первой половины 15-го столетия.

Правда, нынешняя герцогиня не имеет никакого отношения ни к знаменитому персонажу 17 века герцогу Альбе, ни к знаменитой Каэтане де Альба, которую мы знаем по картинам Гойи.

В начале XIX века род Альба прервался, и все его титулы были переданы английскому благородному роду Фитц-Джеймс-Стюарт, наследницей которого и являлась последняя герцогиня Альба, а теперь ее старший, тоже весьма немолодой, сын.

Соперничают в известности и славе с домом Альбы герцоги Осуна, Мединасели, Медина-Седонья и другие.

Все они относятся к андалузским дворянам – самым богатым в Испании, после "реконкисты" в конце 15-го столетия им достались отвоеванные у мусульман земли, которые остались в фамильной собственности по сей день.

До сих пор представители наиболее знатных семей, в первую очередь грандов, имеют такие длинные фамилии, что их не только запомнить, но и выговорить трудно.

Например: Бернардино Рока де Тогорес и Серда, Фонтес де Альборнос и Энрикес де Наварра, герцог де Пиноэрмосо, Бехар, Луна, Хибралеон, Серда, граф де Перельяда, граф де Айяла, маркиз де Торе-Пачего, маркиз Ордоньо, маркиз Вилларес. Уффф вроде все! Эта семья – потомки королей Наварры, и многих других великих испанских родов.

Испанская знать одна из наиболее закрытых в Европе, большинство обычных испанцев, не говоря уже о туристах, никогда в своей жизни не сталкивались с представителями высшей аристократии, и видят только наглухо закрытые ворота замков и дворцов, обнесенные высокими стенами. В отличие от французских и итальянских семей, испанские частные дворцы не превращаются в отели и их комнаты не сдаются. Для женитьбы гранда необходимо личное разрешение, то бишь одобрение, короля. Для прочих аристократов, будь они хоть маркизами, хоть графами, все гораздо проще.

В своем закрытом кругу, испанская знать устраивает потрясающие праздники, а кроме того, существует множество закрытых для посторонних глаз церемоний.

Существует несколько братств, обществ, объединяющих аристократов, например братство религиозной аристократии или рыцарские общества, маэстрансас де кабаллерия.

Они были созданы уже в современном мире, это сообщества по территориальной принадлежности, например Маэстранса Реаль де Севилья, имеющие официальный статус. Маэстрансы создаются самими участниками, есть строгие правила присоединения, а изначально идея пришла от королевского двора, чтобы позволить аристократам сохранять хоть в каком-то виде традиции рыцарства, носить оружие.

Наиболее серьезное, с интересными церемониями, общество, (мы бы назвали, его, наверное, дворянским собранием) но только с очень четкими правилами вступления – это Реаль Куэрпо де ла Ноблеса, королевский корпус аристократии, история которого началась в 1648 году. Его называют корпорацией аристократов, братством, но суть не меняется. Вступая в корпус, аристократы приносят клятву на Библии, члены корпуса носят на церемонии особые мантии.

Клятва звучит примерно так:

«Продолжать, со стойкостью и великодушием, добродетели и ценности рыцарства, хранить верность корпусу, моим братьям в мантиях, Королю и Испании, нашей Родине, ковавшей свою историю на протяжении веков.»

Вступление в королевский корпус аристократии очень серьезное событие для каждого, это особо торжественный день и специальная одежда, в белых тогах со шпагами выступают члены корпуса впереди колонны жителей своего города на всех важных городских праздниках.

Есть байки об умирающих от голода обнищавших потомках древних родов, лучше умереть в нищете, чем работать ведь истинный идальго не может себе этого позволить.

Может, и так было, но у меня перед глазами другой пример, 80 летний отец моего знакомого, который, несмотря на жару, всегда был одет в безупречный темный костюм с безупречной рубашкой, потому что истинный идальго не может позволить себе иного. Так и умер дон Ларосса Диас – прилег на диван для послеобеденного отдыха – сиесты, со стрелками на идеально отутюженных брюках…

А мы отвлечемся от маркизов, и попробуем приготовить кастильскую кальдерету.

Ингредиенты:

1 кг баранины

1 небольшой кусочек печени (если нет бараньей, то пойдет говяжья)– чуть поменьше ладони

100 мл оливкового масла

1 стручок красного перца

5-6 зубчиков чеснока

Лавровый лист

Черный перец горошком

Немного красного перца порошком (или паприки– если есть)

Полстакана красного сухого вина

Соль по вкусу.

Как и в итальянской кухне для придания мясу более глубокого вкуса используется печенка, только в мясных соусах Италии идет куриная, здесь печень должна быть мясная.

Подогреваем на глубокой сковороде масло, обжариваем в нем 2 зубчика чеснока и вынимаем (не выбрасываем)

В сковороду кладем мясо, нарезанное мелкими кусками, слегка посыпаем красным перцем и обжариваем до золотистого цвета.

Добавляем вино и тушим, пока вино не выпарится. Можно подливать немного кипяченой воды, но соус должен быть густым!

Отдельно на оливковом масле обжариваем оставшиеся зубчики чеснока, после чего толчем их вместе с первыми двумя уже холодными в ступке и выкладываем к мясу.

На той же сковороде обжариваем печень, порезанную мелкими кусочками– давим ступкой несколько горошков черного перца– добавляем в печень, вместе минутку ещё потомили– и выкладываем в сковороду с мясом.

Тушим все вместе, соус должен быть густым, и как только мясо готово – кальдерета готова.

Если соус получается жидковатым – добавьте чайную лодку муки и дальше доводите до густоты, если слишком густым – добавьте чуть-чуть красного вина, слегка разбавленного водой.

Калатрава, орден исчезнувших рыцарей

В 1150 году Альфонсо VII, король Кастилии и Леона, освободил от мусульман город Калатрава и приказал епископу Толедскому превратить бывшую главную мечеть в христианскую церковь, освятив её.

Защита города была поручена рыцарям тамплиерам.

Однако после смерти короля в 1557 году мусульмане снова подобрались к городу. Если бы они захватили Калатраву, то могла быть разрушена вся христианская оборона у реки Гвадиана.

Тамплиеры были слишком малочисленны, чтобы удержать город, и они обратились за помощью к сыну Альфонсо VII, кастильскому королю Санчо.

В случае падения Калатравы прямая угроза нависала уже над Толедо и Кастилией.

Король созвал Совет. Среди присутствовавших на Совете дворян был аббат дон Раймундо и некий монах из Бургоса, Диего Веласкес, участник походов короля Альфонсо.

В полном молчании сидели члены Совета, сказать особо было нечего. И тогда Диего Веласкес встал и произнес пламенную речь, попросив короля поручить ему защиту города.

Остальные члены Совета посчитали его сумасшедшим, на чем Совет и закончился.

Видимо ситуация была действительно безвыходной, потому что 1 января 1158 года в городе Альмасан король подписал документ о дарении города и крепости Калатрава ордену Цистерцианцев в лице аббата Раймундо и всех его монахов с обязанностью защиты города от иноверцев.

Акт дарения подтвердил король Наварры и многие дворяне.

Вскоре после этого орден цистерцианцев получил имя Ордена Калатравы, и ему в дар также была передана деревня Сирухалес около Толедо.

За короткое время дон Раймундо и дон Диего сформировали военные силы Ордена из рыцарей, стекавшихся из остальных испанских государств для борьбы с арабами. Они чередовали яростные сражения и пылкие молитвы и очень скоро, к изумлению многих, заставили арабов с ними считаться. Калатрава не только устояла, но арабы отступили.

После смерти дона Диего Веласкеса, который был душой ордена, рыцари приняли решение об избрании впредь своего

магистра. Первым стал дон Гарсия, который и установил порядок и правила жизни членов Ордена.

Значительную военную мощь Орден получил при следующем главе, доне Фернандо Эскаса, который всю жизнь посвятил борьбе с мусульманами. Рыцари ордена шли в первых рядах всех значительных сражений того времени, они участвовали в завоевании города Куэнка в Кастилии и по взятии города Альканьис в Арагоне.

Естественно, что Орден вызывал ненависть мусульман.

И спустя некоторое время арабский военачальник Альмансор напал на Калатраву, крепость пала, практически все её защитники были убиты. Магистр с горсткой воинов смог бежать, захватил крепость Сальватьерра и превратил её в орденскую цитадель. Вскоре Орден восстановил свои силы и к 1212 году сыграл важную роль в решающем сражении Реконкисты при Лас Навас де Толоса.

В последующие годы Орден отвоевал у мусульман множество крепостей, и резиденция была перенесена ближе к горам Сьерра Морена. А в городке Сальватьерра рыцари основали монастырь, который в память о первом сражении Ордена на реке Гуадиана был назван Калатрава.

Именно члены Ордена составили авангард армии короля Фердинанда при осаде Баэсы, а потом в 1236 году – при взятии Кордобы.

К началу IV века Орден Калатравы приобрел такое могущество, что его стали опасаться испанские короли. Так было принято решение об избрании магистра ордена при участии кастильского короля.

Именно Ордену Калатравы было передано все кастильское имущество тамплиеров после гибели ордена. Но для этого было заключено соглашение с Папой Римским Иоанном XII – был создан новый Орден со штаб квартирой в Монтесе, который подчинялся Ордену Калатравы, его уставу и магистру. Именно этой новой ветви Ордена перешла вся собственность тамплиеров, и даже земельные владения Госпитальеров.

Так потихонечку бесстрашные рыцари превратилось в дипломатов, а потом и наемников, сражения Реконкисты канули в Лету, и Орден в основном ввязывался в различные уже христианские «разборки» между испанскими королями.

Это привело к тому, что король Арагона Фердинанд II запретил избрание нового магистра после смерти дона Лопеса де Падилья, последнего магистра Ордена, и присоединил все имущество Ордена к своей короне.

А дальше… Орден дожил до наших дней, чисто

символически, его Главой и Магистром с 1487 года является король Испании, а членство в Ордене это просто почетное звание, только очень высокого ранга, для высшего испанского дворянства. Много рыцарских орденов у испанской аристократии, но очень немногие могут похвалиться членством в Ордене Калатравы.

Ну, а исторических реконструкций подвигов Ордена не счесть.

Спят по всей Испании разрушенные крепости рыцарей Ордена…

Остались лишь руины от некогда могущественной крепости Калатравы или замка Пенафьель, забыли о былом могуществе и воинской славе пыльные провинциальные городки – Каррера де Порчуна, Альбокассер, Боланьос, Альканьис, а замки превратились в парадоры, например – парадор де Альканьис.

Но в центре Мадрида стоит церковь Де Лас Калатравас, но где то в истории затерялись следы последних романтиков – рыцарей, которые остались верны своему Ордену.

Известны свидетельства об основании рыцарями Калатравы трех польских замков, Шенек, Тейман и Люков, когда то рыцари Ордена вступили там в борьбу с язычниками на прусских землях. И – пропали.

Много загадок хранит История.

Когда то из гавани Руана на Сене вышла флотилия из 17 кораблей тамплиеров… последний раз их видели в проливе Ла Манш, после этого следы их потерялись, и до наших дней неизвестно, куда ушли корабли, груженные сокровищами и секретами тамплиеров…

Когда то исчезли на прусских землях рыцари Калатравы – ни следа нет в документах…

Но в знаменитом сражении Роберта Брюса за независимость Шотландии, когда в битве при Баннокберне, ставшей одним из решающих сражений, где все складывалось явно не в пользу шотландцев, из-за спин шотландского войска появилась закованная в броню кавалерия, обратившая англичан в бегство.

Не могло быть у Роберта Брюса кавалерии, говорят документы.

Кем же были таинственные рыцари на конях, в тяжелых доспехах, наводившие ужас на противника?

Уже в те времена в Испании существовал луковый соус, который сейчас приобрел более современный вид.

Salsa de sebolla готовится одновременно с мясом в сковороде, на оливковом масле. Подрумяним 1 луковицу, нарезанную кольцами в 1 ложке оливкового масла.

Достаем осторожно шумовкой.

Обжариваем в сковороде, добавим немного масла, мясо – эскалопы или антрекоты, вынимаем мясо, раскладываем по тарелкам.

На сковороду в масло, перемешанное с мясным соком, добавляем натуральный йогурт, обжаренный ранее лук, чайную ложку горчицы с крупными семенами, соль и перец по вкусу. Нагрелось и смешалось буквально за 2 минуты – и поливаем соусом мясо.

В луковый соус можно добавить растертые соленые анчоусы (хамсу) хорошенько перемешать и теперь у нас будет соус для рыбы или для пасты!

Город Хуаны Безумной

В истории Испании город Тордесильяс – место знаковое.

Для испанцев это место означает самую глубокую и самую «личную» историю Кастильи.

Здесь разбивали лагерь войска Альмансора, здесь было последнее пристанище вдовствующей королевы Португалии Леонор, здесь встречались короли Леона и Кастильи, здесь 7 июня 1494 был подписан знаменитый Тратадо – договор о распределении заморских завоеваний и навигации в Атлантике между Португалией и Кастилией.

Древняя история прячется за потертыми камнями крепостных стен Тордесильяса, города, где небольшая главная площадь проживает век за веком, где звон колоколов многочисленных церквей и монастырей замаливает грехи прошедших столетий.

Тордесильяс находится недалеко от Вальядолида, на берегу реки Дуэро.

Ничего вроде особенного, подписали договор, стоит старый паласио, где поставили свои подписи короли, есть места интереснее, чем Тордесильяс…

Типичное место для любителей истории и испанских вин, пыльный город посреди степей кастильских – и даже сухих пустошей, почти пустыня.

Но здесь, в королевском монастыре Санта Клара провела последние дни и умерла в заточении одна из самых ярких героинь испанской истории, безумная королева Хуана, Хуана ла Лока.

С 1504 года и до своей смерти в 1555 году, пусть и номинально, была Хуана королевой Кастилии.

Видно, не проходят даром великие дела на благо королевства. Не было в Испании монархов, значительнее её католических королей, Изабеллы и Фердинанда, но отыгралась судьба на их детях.

Пятеро детей их детей выжили в младенчестве и выросли, но один за другим погибали они, повзрослев.

В 1496 году Хуана была выдана замуж за Филиппа, сына герцога Максимилиана,

но на следующий год внезапно умер наследник кастильской короны, её брат Хуан.

Через год умерла при родах сестра Изабелла, а вскоре умер и ребенок, ещё одна сестра была выдана замуж за короля португальского, а Екатерина Арагонская – младшая сестра – вошла в историю как первая жена Генриха VIII.

Надеждой короны Кастилии осталась Хуана, родившая двух детей, за будущее можно было не опасаться.. если бы не психическое состояние Хуаны…

Великая Изабелла оставила завещание, согласно которому Хуана после её смерти становилась королевой Кастилии, но править от её имени, особенно в случае проблем с её здоровьем, должен был отец – король Арагона Фердинанд.

История всем известная, много книг написано и фильмов снято, муж Хуаны Филипп Красивый объявил себя регентом вместо Фердинанда, но вскоре скончался, после чего бедняжка Хуана, до безумия любившая мужа и уже считавшаяся сумасшедшей, окончательно сошла с ума.

Она не позволила похоронить Филиппа, и двигалась по степям Кастилии страшная процессия: гроб с разложившимися останками Филиппа и безумная королева, не позволявшая никому приблизиться к гробу.

Лишь обманом удалось её заманить в монастырь в Тордесильясе, после чего останки Филиппа были захоронены, а Хуана, так до смерти номинально оставаясь королевой Кастилии, провела в заточении в монастыре 44 года – вдумайтесь только!

Умерла она в возрасте 76 лет. Долгая жизнь в темнице была уготована королеве Кастилии…

Кстати, здесь же, в монастыре, родила Хуана свою младшую дочь, инфанту Каталину (Екатерину Австрийскую). После того, как девочку все же сумели отобрать у матери, отмечали её «неадекватность», в монастыре Каталина жила в ужасных гигиенических условиях, если они с матерью только хлеб и сыр и никого не впускала в свои покои в монастыре Хуана. Единственным развлечением девочки на многие годы был только вид из окна.

Тем не менее, в 1525 году инфанта Каталина стала королевой Португалии, выйдя замуж за короля Жуана Третьего, и родила ему семерых детей.

А монастырь, построенный в 1340 году, ничем не отличается от прочих, хотя считается одним из лучших образчиков стиля мудехар в Кастилии-Леоне.

Трудно в яркий солнечный день представить себе сумасшедшую королеву, 44 года оплакивающую свою любовь.

Хотя кто знает, помнила ли Хуана, кто она и помнила ли она Филиппа все эти годы…

Но давайте выбираться на свет!

В старом доме, где был подписан Договор – тратадо – музей, с морскими картами, изображениями кораблей, документов, использовавшихся в переговорах…

«Дон Фердинанд и Донья Изабелла, милостью господа король и королева Кастильи, Леона, Арагона, Сицилии, Гранады, Толедо, Валенсии, Галисии, Майорки, Севильи, Сардинии, Кордобы, Корсики, Мурсии, Хаена, Альгарве, Альхесираса, Гибралтара и Канарских островов, граф и графиня Барселонские, господин и госпожа Бискайи и Молины, герцог и герцогиня Афин и Неопатроса, во второй день июля, в год рождества Христова 1494…» – начинается Договор.

Вся Европа лежала у ног великих католических королей.

Прошли века… давно нет католических королей и «Ла Локи» Хуаны. А Тордесильяс живет и празднует.

В июне проходит праздник подписания Договора, в марте – праздник прибытия в Тордесильяс Хуаны, в июле и августе по выходным проходят ночи истории и легенд города, в сентябре – дни гастрономии: готовят знаменитого тордесилького петуха, в сентябре также празднуют День Святой покровительницы города.

В начале октября город заполняют принцы, монахи, ведьмы, крестьяне – здесь проходит знаменитый mercato medievalde tordecillas– средневековый рынок.

А во вторник, во вторую неделю сентября, проходит кровавый праздник, который газеты называют «позором Испании».

В течение столетий выходил народ с копьями на площадь и на улице Святого Антолина выпускали быка. Бык бежал, а народ колол его копьями. Если быку везло, проходил дистанцию, то он отправлялся на луга доживать в мире и покое. Если же нет, бык умирал, исколотый копьями. Особой доблестью считалось (последние годы запрещено) умудриться отрезать яйца быку, а дальше «победитель» водружал их на свое копье.

Я люблю корриду, это одно из самых потрясающих зрелищ и коррида – это всегда бой. Не истекал бы бык кровью от ударов пикадоров, тореро не победил бы однозначно. Но и в такой ситуации немало матадоров погибло или отправилось в реанимацию.

А вот тордесильский праздник, «Торо де ла Вега» – несправедлив. Нет у быка шанса убежать от толпы. Позором Испании не назову, у каждого свои традиции, даже если они кровожадны. А вот смотреть не пойду.

Быка выбирают самого красивого и большого, не менее 500 кг веса, он к моменту своей трагической гибели должен быть производителем, обеспечив многочисленное потомство.

Бык бежит вниз по улице, а народ ждет у моста. Тот, кому удалось нанести быку смертельный удар, получает золотой значок. Говорят, изредка, но быку везет, прорывается он на луга. Жаль, ему трофеев не полагается – некие части тела копьеносцев.

На рога.

Вот так развлекаются в Тордесильясе. Правда, памятник быку поставили.

Есть там ещё одна занимательная история….

Двое мальчиков. Мартин и Фернандо, заигрались как-то в поле за городом, и вышли к старому амбару. От нечего делать, стали бросать камни на крышу.

А в одном месте раздался странный звук, а потом грохот, и в углу сарая появился странный свет. Мальчики приглядываются – и не верят своим глазам: из сарая понимается странный предмет, напоминающий металлическую слезу, на трех лапах, толстых, как балки. Странный объект напоминает колпаки членов братства в Страстную неделю.

Вдруг звук усиливается и становится невыносимым, яркие лучи бьют из странного предмета. Лучи приближаются… и тут странный предмет поднимается в воздух и исчезает, растворяясь без следа в небе.

Один из мальчиков падает в обморок, второй, полуживой от страха срывается с места и бежит в город за помощью.

Когда взрослые прибежали на место, то увидели спокойный летний день и ребенка в обмороке. Кончено, детям не поверили, наверно, не на крышу, а друг другу в голову камни кидали.

Но история под именем «Ребенок из Тордесильяс» до сих пор не сходит со страниц некоторых испанских журналов. Все гадают – НЛО прилетало, или почудилось?

Вам все ещё хочется в Тордесильяс?

Главное, по амбарам не ходите. Там и без того есть и музей кружев, и бары с прекрасным вином Рибера де Дуэро вокруг Пласа Майор. А привидится металлический цилиндр на лапах – это просто вино такое местное, крепкое.

Арагон

"Удовольствие, которое доставляет трапеза, заключается не только в обилии блюд, представленных на столе, но и в присутствии на ней друзей, и в приятной беседе, которой она сопровождается», сказал когда-то Цицерон.

Сегодня нашей компанией будет Арагон, одно из самых древних испанских королевств.

Объединенная Испания, по крайней мере, ее большая часть, возникла при объединении двух королевств, Кастилии и Арагона, в 1479 году, Изабелла и Фердинанд, Католические короли, начали Реконкисту, освобождение Пиренейского полуострова от мавров, и объединили под своими флагами испанские земли.

Когда-то Кастилия и Арагон совместно боролись с маврами, сейчас это один из самых развитых регионов Испании, но в горах, куда не ходит практически ни один вид общественного транспорта, спрятались старинные деревушки..

Это та редкая область Испании, где можно найти средневековые местечки, так сказать, «в чистом виде»– чего мне обычно не хватает в этой стране, несмотря на всю к ней любовь. Слишком хорошо прячутся маленькие средневековые деревушки, стараясь держать подальше от общественного транспорта и больших городов. Поди, отыщи их!

В Арагоне существует своя легенда о Святом Граале, отличающаяся от общепринятых, и от рассказов о том, что Грааль спрятан среди сокровищ тамплиеров.

Альто Арагон – Высокий Арагон – это древние, почти недоступные места, высокие вершины и бурные реки, затерянные среди гор старые города.

До города Уэска можно добраться на скоростном поезде AVE, дальше до Хаки идет местный поезд, а дальше, в деревни и монастыри, общественный транспорт ходит редко.

Поэтому и туристов, кроме паломников, идущих по пути Сантьяго, там почти не встретишь, и в легенды о гномах и эльфах сразу готов поверить.

И даже железнодорожные станции там непривычные, не похожие на ту Испанию, которую мы знаем.

В Арагоне, состоящем из 3 областей, Сарагоса, Теруэль и Уэска, чуть больше миллиона жителей, так как большинство живет в столице провинции и около нее, то здесь можно проехать большие расстояния, не встретив ни одного населенного пункта, тем более в глубине Пиренеев.

Именно так рассказывают эту историю в предгорьях Верхнего Арагона – Alto Aragon,

Так рассказывают её паломникам, которые проходят эти места по пути к Святому Якову – пути Сантьяго, когда пересекая Хаку, они направляются к скалам, прячущим монастырь Сан Хуан де ла Пенья.

Во времена преследования первых христиан тайный епископ Рима Сикст II был, в конце концов, обнаружен гонителями христиан. Дьякон Лоренцо, уроженец Лорето, пригорода Уэски, собирался идти с Сикстом до конца, и принять вместе с ним мученическую смерть, но Сикст не позволил ему, по крайней мере, до тех пор, пока все спрятанное имущество христианской церкви не будет передано бедным.

Сделал это Лоренцо, и приготовился принять мученичество, но прежде он отделил от остальных сокровищ чашу, из которой пил Христос во время Тайной Вечери. В Рим эту драгоценность доставил Святой Петр, и она хранилась, как самая драгоценная реликвия христианского мира.

Лоренцо позвал одного из легионеров-христиан, и поручил тому спрятать Чашу, отнести её в тот город, где жили его родители. С тех пор, тайно, сознавая величайшую ответственность, хранил чашу город Уэска.

И когда восторжествовало христианство, в честь этого в городе был воздвигнут храм, сегодня на этом месте стоит романская церковь Сан Педро Эль Вьехо – Старого Святого Петра.

Но пришла новая беда – мусульмане вторглись в Арагон. Из дня в день переносили Чашу все в более безопасное место, из Уэски в Йебру, оттуда в Сиресу в долине Эчо, где также воздвигли церковь Святого Петра, чтобы хранилась чаша в подобающем месте. Но и оттуда Чашу пришлось увозить.

Но сарацины были изгнаны, и первый король Арагона Рамиро приказал строить храм, достойный чести быть хранилищем Чаши. Этот собор – la Seo de Jaca – должен был стать первым Собором христианского мира в Арагоне.

Недалеко от первой христианской столицы уже был построен монастырь Сан Хуан де ла Пенья.

Монахи монастыря дольше всех хранили первые христианские традиции, не принимая правила, которые когда-то были выработаны Собором Клюни.

Чтобы окончательно закрепить новые правила, в 1071 году для проведения первой литургии в монастырь прибыл кардинал Уго Кандидо. Для придания этому событию особой торжественности в монастырь из собора была принесена Чаша. В собор она больше не вернулась, но на протяжении веков

использовалась по случаю проведения особо значимых и торжественных обрядов. Остальное время Чаша хранилась в алтаре монастыря.

В 1399 году последний монарх каталонско-арагонской династии обменял Чашу – монастырю была передана драгоценная чаша, заменившая простой, но святой сосуд, после чего, следы Грааля были утеряны.

Говорят, что он хранился в королевском дворце Альхаферия в Сарагосе, что потом был передан в Каталонию и в Валенсию, но во времена гражданской войны в Испании Грааль якобы был возвращен в монастырь сан Хуан де ла Пенья.

Никто не знает, так ли это, некоторые говорят, что Грааль и не покидал монастырь, что королю передали совсем другой сосуд, говорят, что уже тысячу лет монахи монастыря Сан Хуан хранят святую реликвию, поиски которой по всему миру продолжаются…

А город Хака – зимний курорт, даже олимпийские игры там проводились.

В деревенских домах Верхнего Арагона среди лесов и гор,
Живут Мартинико – маленькие горбатые домовые, одетые почему то в красные монашеские рясы. Они подшучивают над хозяевами, передвигают и прячут различные вещи, шумят по ночам в пустых комнатах, включают свет и зажигают свечи. Иногда эти домовые так привязываются к семье, что при переезде перебираются на новое место вместе со своими хозяевами.

В Арагоне считается, что Мартинико отвечают за сны, поэтому когда у маленьких детей закрываются глазки и они ходят спать, то говорят: «Мартинико идет».

Существует легенда, о брате домовладельца, который так хотел завладеть домом, что пытался убить своего брата, но каждый раз, когда он подкрадывался в темноте, или поджидал брата поздним вечером у дома, Мартинико поднимал такой шум, что сбегались даже соседи. В конце концов, мужчина признался в дурных намерениях и попросил прощения.

В одном городке Мартинико охранял ручей, вода из которого использовалась для питья, он пугал тех, кто хотел бросить мусор и отгонял от ручья детей.

Еще говорят, что этими домовыми становятся дети, которые умирают без крещения, и тогда Мартинико устраивает невыносимую жизнь домочадцам. Единственная возможность его утихомирить – сделать большое пожертвование церкви!

Арагонские рецепты

Кухня Арагона – это сытные, деревенские блюда с простыми ингредиентами, подходящие для холодных зим в горах.

Здесь много блюд, которые Арагон разделяет с другими регионами, но есть и исконно арагонские блюда, сохранившееся в неизменном виде на протяжении четырех-пяти столетий.

Например, известный также в Стране Басков «Цыпленок Чилиндрон» (Pollo al Chilindron), это блюдо готовят и с ягненком

Ингредиенты:

2 цыпленка

4 крупных помидора

4 маленьких зеленых перца

1 крупная луковица

200 мл оливкового масла

15 гр хамона

1 стакан сухого красного вина

Пара зубчиков чеснока

Перчик чили, и соль по вкусу.

Готовим:

Нарезаем цыпленка на кусочки и обжариваем в оливковом масле до золотистой корочки.

Отдельно обжариваем помидоры, лук, зеленый перец, перчик чили, и порезанный на кусочки чеснок. Перекладываем в овощную смесь цыпленка и тушим все вместе 5 минут.

Теперь добавляем нарезанный на полоски хамон, вливаем вино и готовим ещё минут пять. Вот и все – цыпленок готов.

Cordero al Chilindron – баранина Чилиндрон – готовится немного по-другому.

Ингредиенты:

4 столовые ложки оливкового масла

Около килограмма баранины, нарезанной на небольшие кусочки

Соль и свежемолотый черный перец по вкусу

1 луковица

Пара зубчиков чеснока

3 нарезанных полосками красных перца (заметьте, что к цыпленку– зеленый, к баранине– красный), очищенные от семян и кожицы. (можно чуть-чуть их поджарить в духовке– просто на решетке, буквально пару минут– тогда кожица легко снимется.)

4 спелых помидора (также очищенные от кожицы– можно взять из банки в собственном соку, или ошпарить кипятком,

чтобы кожица легко очистилась)

1 стручок сушеного красного перца

Мелко нарезанная зелень (сельдерей, петрушка)

Готовим:

В котелке разогреваем масло, перчим баранину и обжариваем до золотистой корочки около 5 минут.

Вынимаем на отдельное блюдо.

В котелок кладем лук, потом чеснок, потом помидоры и красный перец, все обжариваем несколько минут.

Кладем обратно баранину, накрываем крышкой, и тушим на медленном огне час-полтора. до готовности.

Солим по вкусу – и перед подачей посыпаем свежей зеленью.

Закуски тапас в Арагоне несколько не привычны по виду для прочих регионов Испании.

Здесь на кусочек хлеба может быть положено и тушеное мясо, и омлет, и сыр, и овощи, 2-3 тапас и можно уже не вспоминать, что ты собирался пообедать.

Очень популярно тушеное мясо, это может быть и утка, и свинина, и грибы, и бычьи хвосты.

Пиперад – Piperade – еще одно не только арагонское, но и баскское и французское блюдо, которое в Арагоне готовят так (как говорят в Арагоне, на самом деле, главные ингредиенты – это сладкий зеленый и жгучий красный перец и оливковое масло, дальше можно добавлять все, что угодно, от хамона до яиц, омлет – самый популярный вариант Пиперада).

Ингредиенты:

2 мелко порубленных средних луковицы

6 спелых помидоров очищенных от кожицы и порезанных колечками

3 зеленых перца, также очищенных, и порезанных полосками толщиной около 1 см

1 красный жгучий перчик

2 толченых зубчика чеснока – можно и чуть побольше, в зависимости от того. как вам нравится

6 тонких ломтиков хамона

Полстакана оливкового масла

Соль и перец по вкусу

9 взбитых яиц

Готовим:

Разогреваем масло в сковороде, обжариваем буквально пару минут хамон и откладываем.

Минут пять обжариваем лук.

Добавляем помидоры, зеленый перец, чеснок, тушим на

медленном огне, пока не выпарится вся жидкость.

Теперь заливаем все взбитыми яйцами, закрываем крышкой – и, не снимая с огня, чуть-чуть покачиваем сковородку – «баюкаем» наш омлет.

Открываем крышку, солим, перчим, выкладываем сверху хамон. Все готово!

Бычьи хвосты – Rabos de Toro легко купить и у нас на рынке и в супермаркете, это блюдо очень любят в Испании, и в России их готовят несколько моих подруг. Едят хвосты по всей Испании, сегодня я расскажу об арагонском варианте.

Порция рассчитана на 6 человек, соответственно, ингредиенты надо будет уменьшать на меньшее количество едаков, или готовить на несколько дней. Арагонский рецепт рассчитан на большую семью.

Ингредиенты:

3 кг бычьих хвостов

2 кг репчатого лука (мелко порезать)

6 тонко порезанных зубчиков чеснока

щепотка шафрана (или куркумы)

10 горошин перца– желательно потолочь или смолоть

Четверть литра оливкового масла

2 кг спелых помидоров

1 литр сухого белого вина (или десертного хереса, если готовим по андалузски)

Соль по вкусу

Готовим:

Нарезаем хвосты на куски. Обжариваем в оливковом масле лук и чеснок, туда же кладем помидоры, нарезанные колечками, чуть-чуть потушили – кладем туда хвосты, приправляем шафраном, перцем и солью и тушим минут 15-20.

Теперь перекладываем все в котелок (огнеупорную кастрюльку), вливаем вино, плотно закрываем крышкой и тушим на медленном огне около часа.

Открываем, если вино выпарилось – добавляем ещё (можно кипяченой воды немного добавить) и теперь уже не закрывая крышку доводим до готовности.

Это блюдо– одно из немногих, которые лучше есть настоявшимися– на следующий день. Как вчерашние щи – вчерашние хвосты вкуснее!

Хотя готовили в белом вине, запивают красным.

Напоследок – старинное арагонское блюдо, sopa aragonesa, арагонский суп.

Это блюдо типично арагонское, можно сказать, визитная карточка арагонской кухни, старейшее блюдо, которое готовили ещё в 16 веке. Готовят этот суп в духовке.

Ингредиенты:

300 гр телячей печени

100 гр натертого на крупной терке очень сухого сыра.

100 гр белого хлеба.

200 мл оливкового масла.

Мясной бульон.

Уксус, соль и перец.

Немного морковки

Травки по вкусу

Готовим:

Очень хорошо промыть и очистить от пленок телячью печень. Немного подержать её перед этим в воде с добавлением уксуса.

Кипящую воду посолить, добавить соль и перец, опустить печень, порезанную кусочками довести до кипения. Добавить по вкусу травки, мелко порезанную морковку. Теперь выньте печень, разомните ее вилкой до состояния почти пюре и смешайте полученное пюре с натертым сыром. Сформируйте небольшие фрикадельки, опустите в кастрюльку и залейте бульоном – но не очень жидко, это густой суп.

Варим на медленном огне минут 10, тем временем режем хлеб и обжариваем его в оливковом масле до золотистой корочки.

Теперь положите хлеб в котелок, сверху осторожно вылейте бульон с фрикадельками – и на 10 минут в духовку.

Иногда в суп перед тем, как поставить в духовку, выливают стакан молока.

Можно добавить помидоры, красный перец, а также посыпать зеленью перед подачей.

Полученный суп должен быть густым и насыщенным.

Еще одно популярное блюдо – это мигас, в буквально переводе – крошки. Причем мигас в качестве любимого блюда называют не только жители Арагона, но и других регионов Испании ведь вариаций его бесчисленное множество, от острых чесночных, до сладких медовых. И это действительно крошки зачерствевшего хлеба, обжаренные в оливковом масле.

Это основа, а дальше только фантазия хозяйки. Хлебные крошки можно обжаривать и с чесноком и томатами, и добавлять туда все. что в голову придет, от креветок, до хамона, но основные ингредиенты, как не кажутся они несочетаемыми – это яйцо и виноград!

В горных районах готовят блюда из оленины, один из

вариантов соуса к мясу – это черный перец, оленья кровь и яблоки, это по-настоящему средневековое блюдо.

Курицу здесь тушат в горшочках с помидорами и перцами, добавляют чеснок и ветчину, а просто ветчину – магрос – готовят в смеси специй и томатного соуса.

А среди десертов – «каштаны», то есть напоминающие их по форме марципановые конфетки в шоколадной глазури, или доставшаяся в наследство от мавров нуга с миндалем и медом, а знаменитые арагонские персики, которыми славится провинция, подаются, как и груши, запеченными в вине.

Все лишь бредни, шерри-бренди

…Все лишь бредни,
Шерри-бренди,
Ангел мой…
О.Мандельштам

В рейтинге 100 лучших вин мира «винных» журналистов и писателей три испанских вина.

На 11 месте каталонское вино Finca Malaveina Castillo Perelada 2008 года, на 19 месте – вино Риохи Luis Canas Reserva de Familia Rioja 2005 года, а лучшим вино признано вино из Арагона, с виноградников неподалеку от Сарагосы, в долине реки Эбро.

Это Baron de Lajoyosa Gran Reserva 2005 года, получившее 7 высших наград в различных рейтингах.

Это красное вино из винограда темпранильо, а в рейтинге стран-производителей Испания заняла второе место, уступив лишь Франции. За ней идут США, Австралия, Аргентина, Чили.

Лучшим производителем вин среди вин Испании признана была бодега Gonzalez Byass из андалузского региона Херес.

Арагонская винодельня Игнасио Марин основана была в 1902 году, и до сих пор находится в руках одной семьи.

Видимо, местность вокруг реки Эбро особо благоприятна для виноделия, ведь и самые известные вина Испании – Риоха также производятся из винограда, выросшего в северных районах Эбро.

Но название этой области и, соответственно, вину, дала совсем другая река, Оха, а так как рио по-испански «река» то отсюда и название области. Хотя именно Эбро и связывает все три винодельческих района, Риоха Алавеса, где производят молодые вина, Риоха Альта с винами выдержанными, благодаря более сухому климату, и Риоха Баха, или Нижняя Риоха, которая лишь недавно вернула себе былую славу винодельческого района.

Есть мнение, что когда говорят об испанском вине, то обычно подразумевают именно Риоху.

Самые дорогие вина Испании производятся в Кастилии Леоне, это вина Рибера дель Дуэро, где Дуэро – опять же название реки. Здесь производят только красные и розовые вина.

В Испании насчитывается около 90 сортов винограда.

Английское слово «шерри», так часто встречающееся в романах, это испанское крепленое вино херес – именно испанское вино, произведенное из белого винограда, официально имеет право именоваться хересом.

Производится херес в городке Херес де ла Фронтера в

Андалусии, производство вина известно в тех краях как минимум с VII века, английские короли считали его лучшим из вин, а Магеллан брал с собой в путешествия.

Считается, что херес появился совершенно случайно, в жарком климате вино быстро прокисало, и кто-то додумался добавлять туда немного спирта. С тех пор херес не теряет своего качества годами, известно даже вино, которому сто лет. Существует испанская поговорка о хересе: хорошее вино – то, которое производит дед, а пьет его внук.

Херес – и тонкий фино, и душистый олоросо, и амонтильядо, и лучший из хересов – Педро Хименес, и прочие его виды – это аперитив, который положено закусывать хамоном или мясом, миндалем или грецкими орехами, выдержанными сырами или даже малиной, а чтобы прочувствовать все оттенки вкуса, его положено пить из бокалов-тюльпанов.

Херес используется и в кулинарии, причем считается, что там, где нужен херес, которого нет под рукой, его можно заменить в рецепте вермутом. А идеальное сочетание в коктейлях – с водкой и виски.

Существует и хересный уксус, но один из самых приятных хересных напитков – это бренди, выдержанный в дубовых бочках, где до него несколько лет должно выдерживаться хересное вино. На мой собственный вкус хересное бренди – лучшее в мире, и даже французский коньяк ему уступает. Но на вкус, на цвет…

Хересный бренди, по легенде, тоже появился совершенно случайно. В бочки из-под хереса залили дистиллят, который по неизвестным причинам отказался брать на борт голландский корабль – и забыли на несколько лет. Когда о бочках вспомнили и открыли– то получили прекрасный напиток.

У хересного бренди есть одна особенность – уникальный способ «выращивания» напитка, когда более старые бочки ставятся поверх молодых.

В отличие от хересного вина, у бренди существует лишь три категории:

Brandy de Jerez Solera (выдержка – шесть месяцев, янтарный цвет, запах ванили). Brandy de Jerez Solera Rezerva (выдержка – год и более, темный цвет, сложный вкусовой букет).

Brandy de Jerez Solera Gran Rezerva (выдержка – более трех лет, сложный букет, ароматное и долгое послевкусие).

Среди лучших марок – «Кардинал Мендоса», «Карлос V» и «Гран дюк де Альба».

В XVI веке херес был признан самым изысканным вином в Европе.

Испанский Новый Год

Этот праздник заслуживает отдельного рассказа, ведь испанская «серия» новогодних и рождественских праздников состоит из трех основных частей, с первой праздник начинается и последней – третьей – заканчивается.

Это– Nochebuena, Nochevieja, Dia de los Reyes Magos.

Рождество – Nochebuena – хорошая (добрая) ночь особо не отличается от традиций прочих католических стран. Его обязательный атрибут – Belen или Вифлеем, рождественские ясли с Девой Марией, младенцем Иисусом и Святым Хосе – Иосифом, в окружении животных, фигурки разных размеров устанавливают в домах и на улицах, а дети разыгрывают вифлеемские сценки.

В деревнях поют рождественские песни, напоминающие наши колядки, подыгрывая бубнами и барабанами.

С давних времен существовали традиции приготовления особых блюд на Рождество, например в некоторых районах Валенсии это обязательно должна быть баранина и специально испеченная сладость, шоколадный рулет, Tronco de Navidad, символизирующий руку цыгана (в темном шоколаде, естественно).

Ещё одно традиционное блюдо – бульон с фрикадельками, caldo con pellotas («горячее с мячами» в буквальном переводе). Иногда это одна огромная фрикаделища с бульоном.

Правда, как жалуются испанские друзья, последнее время испанки больше заняты карьерой, и все меньше времени отводят приготовлению домашней пищи, и традиционные блюда уходят в прошлое, на испанском праздничном столе воцаряются птица и морепродукты.

Неизменным остался только туррон – очень вкусный и очень жесткий миндальный торт арабского происхождения и, естественно, в современности – промышленного производства, раньше его пекли специальные маленькие кондитерские в каждом городке, теперь просто покупают в магазинах.

В полночь практикующие католики идут на рождественскую мессу– missa del gallo, месса петуха, после чего семья возвращается к общему ужину, правда. Сейчас молодежь после полуночи уже уходит из дома повеселиться в собственные компании.

Вторая часть праздников – это Nochevieja, или старая ночь, ночь с 31 декабря на 1 января.

Здесь уже народ выплескивается на площади города, а

центром всех испанских торжеств является Пуэрта дель Соль в Мадриде, именно по часам на её ратуше вся Испания и встречает наступление Нового Года.

С этим связана самая известная испанская традиция: с каждым ударом часов нужно съесть одну виноградинку. (пробовала, хорошо идет маленький «кишмиш», без косточек, а вот большие разжевать и проглотить не успеваешь!)

Раньше в маленьких деревнях, один из членов семьи бил в чугунную посуду, котел, сковороду, и также с каждым ударом «часов» нужно было съесть виноградинку.

На самом деле возникновение этой традиции очень простое. родилась она в городке Эльче, когда у виноделов района Байкс Виналопо в 1909 году было перепроизводство винограда, чтобы хоть как-то уничтожить запасы – не выбрасывать же! виноделы решили таким образом отметить наступление нового года. оттуда традиция распространилась по всей Испании и стала известна во всем мире как типичный испанский обычай.

Говорят, что если вы не успели съесть 12 виноградин, или вообще не стали этого делать, следующий год будет для вас неудачным.

Уже после боя часов и поедания виноградин начинается собственно праздник – шампанское, фейерверки, поздравления.

Кстати, модернизация сыграла однажды с испанцами злую шутку.

Все давно привыкли отмечать время по бою башни на Пуэрта дель Соль. И многие упускают из виду, что перед последним «решающим» боем часы бьют кварту. И однажды, в 1989 году, диктор испанского телевидения ошибся, и объявил квартой (типа – подготовимся, вот сейчас!) сам бой полуночи. В результате вся Испания осталась без своих традиционных виноградин. Это превратилось в катастрофу вселенского масштаба и стало главной новостью газет на следующий день. Эту ночь вспоминают до сих пор, и не с лучшими эмоциями!

У каждого города своё место для встречи нового года и свои местные особенности. Например, в маленьком городке Коин около Малаги жители города переодеваются в старинные костюмы и выходят на улицы после полуночного боя часов.

И, наконец, последняя, завершающая часть праздников, которой они заканчиваются – это день Королей Магов – Reyes Magos d'Oriente (волхвов).

Три волхва – Гаспар, Мельхиор и Бальтасар прибывают в города Испании 5 января в красочной процессии – кавалькаде (cabalcata), одной из самых помпезных считается Барселонская,

где они, как положено, прибывают на корабле с моря.

Короли-маги обязательно приносят с собой три вещи с огромным символическим значением – золото, ладан, мирру.

Их встречают толпы народа, а дети в этот день ложатся спать пораньше, это нашим детям Дед Мороз кладет подарки по елочку в новогоднюю ночь, а испанским детям подарки приносят Короли-Маги в ночь с 5 на 6 января.

Если ребенок вел себя плохо – утром вместо подарка он найдет уголь, который приносят плохим детишкам Короли-маги.

Особенная традиция связана с этим днем в Альхесирасе (Кадис), больше нигде в Испании она не встречается. Дети этого города заранее готовят всяческие бряцающие, грохочущие жестянки, и связывают все это в одну оглушающую цепь, утром 5 января они выходят на улицы города с этим ужасом, который волочат по дороге.

Связано это вот с чем: много-много лет назад над горой Ботафуэгос встало темное облако, которое не давало Королям-Магам разглядеть дома, в которых жили дети. Чтобы не остаться без подарков дети придумали выход, они начали стучать и бренчать всем, что только попало под руку – так Короли-Маги нашли их в темном тумане.

Это самая долгожданная и волшебная ночь не только для детей, но и для взрослых.

– Ну, – часто спрашивают меня испанские знакомые 6 января, – ты хорошо себя вела, что тебе принесли Reyes-Magos?

Сложно объяснить, что мы про такое вообще не знаем, видимо просто я не заслужила!

Tronco de Navidad – рецепт испанского рождественского полена, по виду точь в точь напоминающего шоколадный рулет с кремом из нашего детства, который и сейчас можно найти на прилавках кулинарий.

Для Бисквита:
75 гр пшеничной муки
50 гр кукурузной муки
5 крупных яиц или 6 средних
125 гр сахара,
1 ложка ванильного сахара
Немного соли.
Далее для «наполнения»-
300 мл сливок,
150 гр сахара
100 гр порошка какао
Для «оболочки»:

200 гр шоколада не менее 60 % или 70 % какао в составе

50 мл сливок

Отдельно ещё 50 мл сливок

Готовим:

Сначала мы готовим «наполнение», смешивая густые сливки с сахаром и какао порошком. Сливки должны быть жирными и достаточно густыми, холодными, заранее подержите в холодильнике. Все вместе смешиваем миксером и ставим готовую смесь в холодильник.

Для бисквита нагреваем духовку на 180ºС

Разделяем желтки и белки, причем два белка отдельно от остальных.

Смешиваем два белка и пять желтков со 125 гр сахара и ванильным сахаром до однородной смеси.

Оставшиеся белки размешиваем и добавляем соль – щепотку, на кончике пальцев. Перемешиваем только широкой лопаточкой, не железной вилкой и не тонкой палочкой!

Теперь аккуратно смешиваем обе получившиеся смеси и, понемногу, добавляем смесь из двух видов муки. Тесто готово.

Накрываем поддон жаростойкой бумагой и опрокидываем туда тесто, той же широкой лопаточкой-шпателем «шлифуем» его в поддоне, делаем ровным верх. Печем в течение 18 минут.

Когда будет готов бисквит (он должен оставаться очень пористым), вынимаем из духовки и осторожно опрокидываем на кулинарную бумагу так, чтобы оказался бисквит на новой бумаге снизу и покрытый старой, на которой пекся сверху.

Верхнюю бумагу снимаем осторожненько и оставляем его охладиться на 5 минут.

Теперь мы его «сматываем с помощью «новой» бумаги в «бревно» и кладем в холодильник минут на 20.

Тут весь смысл, чтобы сматывать с бумагой внутри – чтобы получился рулет, который потом можно заполнять.

Вынимаем через 20 минут холодное «бревно», аккуратненько разматываем, и уже вместо бумаги сматываем с «заливкой» из сливок, какао и сахара.

Если смесь после охлаждения осталась жидковатой – придется охладить посильнее, значит, сливки были недостаточно густыми.

Если все нормально – заливаем «ствол» и заворачиваем все в фольгу– на час в холодильник.

Теперь берем шоколад, и расплавляем его, чуть-чуть охлаждаем и смешиваем со вторыми 50 гр сливок. Шоколад должен быть натуральным, поменьше всяких добавок в самой шоколадке.

Должно быть достаточно густо, а если слишком густо

получилось – можно струйкой молока чуть-чуть разбавить.

От бревна в холодильнике отрезаем кусочек, и приставляем его к основному «бревну» – получается сучок для украшения.

После чего все аккуратно заливаем-замазываем полученной шоколадной смесью.

На 30 минут в холодильник.

Дальше смотрим по состоянию – если через 30 минут на нем можно изобразить небольшие «канавки» по всей длине ствола – чтобы было похоже на дерево, делаем это и кладем обратно.

Если обливка оказалась липкой – оставляем в холодильнике на 3 часа, чтобы все стало густым – как шоколадный рулет из магазина.

По желанию можно украсить всякими финтифлюшками, грибочками, цветочками.

Перед подачей вынуть из холодильника примерно за час.

Аликанте – паэльи и рыцари

Эта фотография могла быть единственной и полностью иллюстрировала бы наше пребывание в Аликанте: бокал холодного, чуть игристого, вина, солнце близится к закату, и его лучи играют в бокале, за окном шум моря.. народ уже расходится с пляжа и рассаживается по маленьким кафешкам на аперитив..

Скоро зажгутся огни фонарей на набережной и рассыплются цепочкой по побережью, перекликаясь с одиночными огоньками кораблей в море, яркими гирляндам круизных лайнеров и далекими огоньками острова Табарка.

Зная, что никаких особых достопримечательностей и красот здесь не ожидается, Аликанте выбрали осознанно по единственному принципу – гарантированно теплое море в октябре.

Но температуры воздуха 29-34С и температуры воды 26С не ожидали даже мы, не говоря и об аликантцах, для середины октября все же типична более прохладная погода.

А ещё я поняла, почему датчане, немцы, голландцы, англичане и большое количество россиян покупают и арендуют апартаменты и виллы именно на этом побережье.

В отличие от Коста дель Соль или каталонских берегов здесь совсем другое море – бархатное. Оно кажется более соленым, как на хорватской стороне Атлантики, но при этом ты словно в шелк и бархат окунаешься, ныряя в его волны.

А ещё у меня здесь двое знакомых, настоятель местной православной церкви отец Осиос Феррер Бельтран, а так же дон Бернардино, давний хороший друг, по совместительству испанский гранд, а неподалеку, в Дении – знакомая купила виллу и проводит все лето и пару холодных зимних месяцев со своими малышами.

И еще одна знакомая ездит уже лет десять только туда, как ни уговариваю посмотреть и другие страны: – От добра, – говорит, – добра не ищут.

Хотя знаю, что есть множество людей разочарованных этим городом и этим побережьем, и это тоже нормально.

Но что снимает стресс лучше, чем сочетание ярко желтого и ярко синего цветов?

Они создают ощущение счастья, погружают куда-то в полную нирвану, пофигизм, лень и расслабон… Октябрь в Аликанте оказался первым за последние лет десять, если не больше, ленивым тюленьим отдыхом.

Пропало желание двигаться дальше, чем в центр города или к морю.

Добавьте огромные порции вкуснейшей еды, шум волн за окном, это самое шелково-бархатное море, паруса в порту и…

Так хотелось быть тюленем! Заслужила за тот год.

Здесь необычный цвет воды не только в море, но и в пресных, даже искусственных водоемах. Пронзительно бирюзовый.

После того, как стало ясно, что это будет Аликанте, сразу была уверена, что только город.

Никаких пригородов, чтобы все в пешей доступности. И домик нашли, с двумя террасами, с синей дверью, в баррио Санта Крус – старинном квартале города.

Списалась с хозяином-англичанином, который на пару с двумя испанцами сдает пять апартаментов в этом квартале, и радостно отправила информацию своим друзьям.

Батюшка Феррер Бельтран отреагировал через 10 минут:

–Не-не-не, хочешь я тебе отель посоветую? Только не надо туда.

Испанский Гранд на следующее утро был более пространен:

– Знаешь, я бы не рекомендовал. Очень шумно. По лестнице надоест туда-сюда подниматься. И по вечерам не слишком спокойно. Даже иногда может быть не безопасно. В общем, сама увидишь, когда приедешь. Только выбери что-то другое, ладно?

А так хотелось беленький домик! Но аборигенам я привыкла верить, и буквально на следующий день нарисовались прекрасные апартаменты на берегу у самого моря, почти в центре города.

До центра пешком минут десять, до порта – пять, до пляжа – спуститься вниз. Из Аликанте последовали восторженные отзывы: – Да-да-да, именно то, что тебе надо!

И вот степи Ла Манчи, которые я так люблю, сменились небольшими горами, потом горы становились все выше и все дальше, а местность все более пустынной и каменистой.

Самое интересное в каждом путешествии – предвкушение.

Ты вышел из здания вокзала и ещё не знаешь, что тебя ждет. Иногда ты подпрыгиваешь на месте от нетерпения, потому что виды из окна поезда настроили на соответствующий лад, иногда ещё не знаешь, что впереди, и особо виды не поразили, и уговариваешь себя: ну, вроде ничего.. чистенько…

Но именно в эти первые минуты в незнакомом месте возникает особенное ощущение ожидания и предвкушения..

В нашей временной квартире когда-то убрали балкон-лоджию, и вместо него сделали стеклянную стену, с раздвижными панелями окна.. Когда над морем вставало солнце, белая мебель,

светлые стены и полы становились оранжево-апельсиновыми

Из-за разницы во времени мы, не любители долго спать, вставали рано утром, выходили в холл, накрывали маленький стол у стеклянной стены и ждали…

Потягивая кофе и апельсиновый сок, мы смотрели, как темнота за окном становилась синей, потом голубой, потом вспыхивала розовым.

И вот из-за моря вставал маленький красный апельсинчик солнца.

Уже на рассвете по пляжу начинали носиться туда-сюда любители спорта. А пожилые дамы гуляли воль кромки воды до темноты. Каждый день встречался забавный персонаж – дочерна загорелый седой джентльмен в… розовых стрингах.

Аликанте напомнил итальянский Салерно. Балкончиками, слегка обшарпанными улочками в верхней части города. Но на этом сходство закончилось, Аликанте оказался намного чище, на окраинах, вместо южноитальянских трущоб, наоборот, высотки и даже небоскребы.

В рассветной или закатной дымке высотные здания в соседнем Бенидорме смотрелись небоскребами в пустыне!

В центре, как только заканчивалась старая часть, начинались бульвары, парки и скверы, широкие улицы и магазины, универмаги, кафе, рестораны, кофейни.

Огромные старые деревья раскинулись не только в парках, но и в двух шагах от нашего дома, вдоль дороги. Это даже не деревья, это какие-то инопланетные существа, вросшие своими корнями-щупальцами в каменисто-глиняную почву. Они тянут свои щупальца к корням, и цепляются все крепче, а кроны уходят куда-то очень высоко.

По-испански они называются фикусами. Интересно, сколько лет надо выращивать фикус дома в горшочке, чтобы дорастить до такого размера?

Мы приехали в национальный праздник, 12 октября, в День Испанской Нации, и на одной из площадей расставили столы и стулья с бесплатным угощением для пенсионеров. Одна бабушка ела и пила, не отрываясь от пяльцев с черным кружевом.

Дважды в неделю на площади у мэрии барахолка. Кто-то приходит на людей посмотреть и себя показать. кто-то сидит и читает газету. В остальное время здесь прямо из асфальта бьют фонтанчики.

А ещё Аликанте – город белых голубей. Странно, чайки кружат над замком, а не над морем. Над морем, на всех городских площадях, на пляже – сплошные голуби. Причем в основном белые. На солнце, наверное, выгорают!

Приходской собор почему-то опять напомнил о песке, пустыне, и даже Иордании, под ярким солнцем и ослепительно синим небом он показался слепленным из песка..

Кон-катедрал, со-собор, так сказать, посвящен Святителю Николаю. Мне очень понравился уходящий вверх римский купол, в Испании такого купола совсем не ждешь.

И наконец, порт, где стоит на приколе Сантиссима Тринидад. Увы, это лишь реплика самого могущественного корабля испанского флота.

Спущен на воду он был в 1769 году в Гаване и сразу получил прозвище “Эскориал морей». Корабль весил 4,950 тонн, на нем было установлено 140 пушек, а команда состояла из 1160 человек. Это действительно огромное судно.

Я не поднималась на парусные корабли ни в Генуе – времени не хватило, ни в Венеции – там парусник попроще, но как только я собиралась, он как раз отплывал в лагуну.

И здесь я не могла упустить своего шанса.

Билет стоит 5 евро, в эту стоимость входит приветственный напиток. Вечером можно просто посидеть в баре, устроенном на корабле.

Внизу в трюмах восковые фигуры изображают сценки из жизни корабля, самая жуткая – с отпиливанием ноги раненому матросу. Брррррррр весьма достоверно.

Сантиссима Тринидад принимала участие во многих битвах, но в итоге пришла к трагическому концу.

В 1805 году, во время Трафальгарского сражения, корабль находился под командованием адмирала Бальтасара Идальго Сиснероса, прозванного Эль Магнифико – Великий.

Корабль получил более 200 пробоин и 100 повреждений, и даже английский флот пытался спасти испанский корабль. Два английских фрегата сопровождали уже погибающий корабль в Гибралтар, но, так и не достигнув Родины, в 25 милях от Кадиса, 24 октября 1805 года Сантиссима Тринидад затонула…

Говорят, что гибель «Эскориала морей» стала днем, когда навсегда прекратилось морское господство Испании на море…

Сейчас самое грозное морское оружие 18 века лежит на дне, в морских глубинах.

Его орудия были подняты, и установлены на пантеоне славы моряков в Кадисе.

В Аликанте стоит всего лишь реплика испанского галеона, она построена за два года за 4 миллиона евро. Проходишь в двери и поражаешься, как же такая громадина могла ходить по морям…

Набережная Аликанте пустынна ранним утром, но полна огней, народа, жизни вечером.

– Спасибаааа!!!! – от души сказали мы друзьям, даже в октябре улочки квартала Санта Крус, куда мы планировали заселиться, плавились от палящего солнца…

Мы даже видели своего несостоявшегося хозяина: слегка принявший на грудь либо что-то покуривший англичанин далеко не молодых лет радостно махал нам из дверей кафе: – Заходите, че вы, не стесняйтесь!

Не знаю, насчет «опасностей» по ночам, по всем отзывам местных испанцев и местных русских Аликанте очень спокойный город – но вот купаться на рассвете мы уж точно отсюда бы не сползли.

От Аликанте через Бенидорм до Дении, и через Кальпе, и через Алтею ходит трамвай – метрополитана, он бежит по всему побережью, как электричка, и напоминает поезд метро, а не трамвай.

В Аликанте есть все классические магазины испанских и международных марок, два универмага Эль Корте Инглес, включая Эль Корте Гурмэ – магазин деликатесов для гурманов, вдоль спортивного порта множество кафешек с рыбной кухней, и музей океанской гонки яхт Вольво, с интерактивной экспозицией. Аликанте – один из пунктов этой известной кругосветной гонки.

Есть несколько вполне приличных музеев.

И, конечно, замок Санта Барбара.

Лифт в замок находился в 25 метрах от нашего подъезда, мы ж практически прислонившись к горе жили.

– Э-э…. а вы, собственно, на лифте ездили?– поинтересовался наш Гранд

– Ну конечно, не лезть же в такую горищу.

– А я вот теперь пешком хожу, – грустно ответил тот, – просидел как то 4 часа в лифте, теперь только пешком..

– Спасибо, что раньше не сказал, – обрадовались мы,– а то бы и замка не увидели. Мы к лифту-то через три дня только добрались в нашей лени, а пешком бы точно не полезли.

Замок кажется со стороны небольшим, но на самом деле там несколько ярусов, даже зелени много, она спускается парком с противоположенной стороны горы.

Самым интересным для меня было увидеть старинные оружия, обычно в замках более современные пушки выставлены. А здесь вот такая «средневековщина».

И опять сочетание синего и золотого…

Здесь наверху всегда ветер, и не так жарко

А с нашего пляжа под окном есть одна точка, где скала с

замком приобретает очертания головы мужчины – так называемое «лицо мавра».

Куда не глянь в улочки квартала Санта Крус – везде в конце улицы будет парить замок. Оттуда профиль тоже виден.

В Гуадалест я хотела очень давно, лет пятнадцать назад, когда только начали ездить в Испанию. В описании экскурсий наших турагентств все выглядело очень заманчиво, тем более живописная колоколенка на скале.

Я тогда не знала, что и деревенек, и колоколенок, и скал в моей жизни будет очень много. Но Гуадалест запомнился. И, несмотря на деревеньки-скалы-колоколенки, виденные раньше – и живописнее были, и интереснее, и проще, и скучнее – Гуадалест оказался очень приятным местом и разнообразием в нашей лени.

По дороге встречались абсолютно чилентовские пейзажи Кампаньи, ну очень живописно взбирается на гору или холм деревенька, а въехал внутрь – и все обыденно и не интересно.

Гуадалест не зря собирает тысячи туристов, говорят, что летом на стоянке чуть ни в драку за места.

Мы и в замок на вершину заползли, увидев ту самую колоколенку уже сверху. Она мне напомнила пломбу в разрушенном дупле зуба, хотя все гораздо живописнее и романтичнее.

В замок проход через музей, тоже неспешный, приятный музей семьи, правящей в этих краях.

А внизу до боли синее озеро внизу, где плавают по расписанию пароходики на солнечных батареях

Здесь замечательный музей рождественских яслей и кукольных домиков, а вот музей солонок и перечниц – второй такой в мире, совершенно очаровал. Начиная от самой экспозиции – трудно себе представить такое количество разнообразных солонок и перечниц, и заканчивая очень грустной дамой средних лет, которая нас туда пригласила.

Сувениров друзьям и родственникам прикупили именно здесь.

А ещё в Гуадалесте выдают открытки с твоим изображением и брелки с фото, снимают, пока ты карабкаешься через расселину в скале. За деньги, естественно.

В Гуадалесте множество лавочек с интересными сувенирами. Я долго хихикала, когда мы купили свекрови меховые дубленочные тапочки – такие же мы привезли из горной Австрии – а тут в теплых краях…

Мы и себе купили маленький очаровательный будильник в огромном магазине-пещере, похожем на лавку Аладдина.

И сувениры там тоже были нетривиальные. Мы и камень-сову с нахмуренной физиономией купили, и блестящую ящерицу.. явно не в Гонконге делали.

Но сгущались тучи, ветер становился все холоднее..

– Здесь, в горах, если дождик начнется – мало не покажется, – сказали нам. – Тут дожди сильные, с горы потоками несет все, что угодно: и деревья, и камни, и автомобильные покрышки.

Дождя не случилось, случилось снова яркое солнце.

Недалеко от Гуадалеста, почти над Бенидормом, возвышается гора с аккуратным проемом в самой середине.

Рассказывают о любви между великаном и обычной женщиной, которую взял великан в жены. И вот однажды, когда был великан в горах по своим делам, явилось ему не то чудище, не то призрак, и сообщило, что жить осталось любимой жене до захода солнца.

Как ни торопился великан, а не успевал, все гуще становились вечерние тени, выползающие из-за высоких гор, все ниже опускалось за горы солнце.

И тогда напрягся великан, и выломил огромный кусок горы, и продлил он жизни любимой на несколько минут, ведь сквозь проем ещё светило заходящее солнце…

А кусок горы великан бросил в море, и стал он небольшим островом в Бенидорме.

Деревня Гуадалест расположена в очень красивом месте: в долине между высоких гор вдруг вырастают из земли зубцы-скалы, на которых пристроилась маленькая белая совсем андалузская деревенька.

Вернулись мы домой поздно, и отправились в соседнюю лавку – покупать рекомендованное вино Марина Альта. К нему старичок продавец навялил мне майоркинский специалитет – собрассада, совсем тосканское слово.

Это колбаски, напоминающие чоррисо, но в моем случае – паштет. Нечто подобное делают в ресторанах украинской кухни как комплимент от заведения: сало трех видов, чеснок, и полученный паштет подают в керамических розеточках

Здесь же я его – её! – собрассаду – на белый хлеб намазывала, под оливки и вино. Очень хорошо пошло!

Потом в местной газете прочла, что в этом секторе кризис просто похоронный.

А в самой стране, независимо от кризиса, на фейерверки и праздники денег не жалеют. Иногда на каких-нибудь «Мавров и христиан» – местный праздник – уходит полугодовой бюджет какого-нибудь городка, не меньше. Мы как раз попали на такое, пока проезжали через очередной городок у Аликанте, пушки

грохотали так, что уши закладывало, по городу разъезжали всадники. Но основное действо должно было начаться вечером, это была так, репетиция.

Кстати, говорят, что побеждают по очереди – то христиане, то мавры. А народ предпочитает роли мавров – костюмы интереснее.

И в иллюминации Испания себя не обижает.. горят огнями ночной Аликанте, ночной Мадрид..

Однажды я прочитала о рейтинге самых некрасивых городов Испании, составленном самими испанцами. Аликанте в нем был.

Сейчас, основываясь на личном опыте, могу сказать, что Аликанте этого не заслуживает. Здесь нет особых достопримечательностей, но это очень приятный, чистый город.

Соглашусь с теми, кто считает, что город, где есть море и яхты, не может быть некрасивым.

Здесь есть и море, и яхты, и у причала стоит Сантиссима Тринидад, и над городом, на желтой горе под синим небом возвышается замок Санта Барбара.

Золотой и синий цвета пробуждают воспоминания детства, песочный город. построенный на берегу моря.

И от этого становится тепло на душе.

Мы совпали – по настроению, по состоянию души с этим местом. Возможно, в другое время нам не было бы так хорошо. Но сейчас мы, тюлени – ленивцы, пили вино, падали в бархатные волны, ели как удавы, пока не отпадешь от стола, всякие вкусности за смешные деньги, бродили по вечерам по аллеям, гуляли вдоль порта, пока не становилось совсем темно.

А потом мы возвращались домой, и под нашим окном в черной южной ночи загоралась золотая пальма, а над морем вставала золотая луна.

Что ещё нужно для полного отпускного счастья?

Даже те, кто не знаком особо с историей Европы вообще и Италии в частности, слышали фамилию Борджиа, которая ассоциируется с ядами, интригами, кровосмешением, отравленными перстнями и прочими милыми вещами. Половина – если не вся эпоха Ренессанса в Италии прошла под сенью этой семьи.

Наиболее известны три Борджиа, Родриго, ставший в 1492 году Папой Александром VI, и двое его детей – Лукреция и Чезаре.

Пользуясь покровительством Папы, который был, по совместительству его собственным папой, Чезаре активно подминал под себя все новые и новые области Италии, однако в 1503 году Папа Александр неожиданно умер – ходили сплетни,

что не ту бутылку вина открыл, отравленная попалась. На чем удовольствия Чезаре закончились, и он достаточно быстро отбыл в Испанию. Лукреции повезло больше, несмотря на репутацию главной отравительницы, бывшей трижды замужем, и то ли активной участницы, то ли жертвы семейных интриг, она спокойно осталась править в качестве консорта после смерти третьего мужа, герцога Феррары, после бесславного падения своих родственников. Все это можно увидеть в нескольких сериалах или прочесть в романах.

Но мало кто знает, что Борджиа – это итальянская версия испанской фамилии Борха.

И что корни главных итальянских средневековых правителей выходят именно из Испании.

И, наверное, ещё меньше знают, что кроме одиозных фигур эта семья дала одного святого – Святого Франсиса Борджиа. Святой Франсис приходился внуком Родриго, его отцом был ещё один сын Борджиа – Джованни.

Родился он в Испании, в герцогстве Гандия, которым правили Борха после возвращения из Италии.

Сам по себе город Гандия – в часе езды от Валенсии и столько же от Аликанте – обычный достаточно большой приморский город, состоящий из двух частей, старая – сам город Гандия – и курортная приморская.

Герцогский дворец Борджиа в Гандии – очень и интересное здание. У него два названия – Герцогский дворец Гандии, или просто – дворец Борха.

Со стороны вроде ничего особенного, очередной типичный дворец, почти коробка. Но как только входишь, сразу попадаешь под обаяние дворца, в первую очередь в его Патио де Армас – оружейном дворе, и в первую очередь в потрясающей золотой галерее.

Дворец строился, реконструировался, реставрировался, в течение семи веков. И сейчас он представляет собой коллекцию различных архитектурных стилей. Следы готики 14-15 веков, влияние Ренессанса 16 века, типичное барокко 17 и 18 века и, наконец, детали реконструкции уже 19 векам– все вобрал в себя этот дворец.

Несмотря на то, что он интересен архитектурно – это ещё и дворец с очень интересной историей.

Сначала это была резиденция герцогов королевства Арагон, пристанище поэтов и музыкантов. В 1485 году дворец приобрел Кардинал Родриго Борха, будущий Папа Александр VI, специально для потомков, зародив герцогскую династию, которая существовала до 18 века. Четвертым Герцогом Борха был как раз

Святой Франсис.

С 1889 года дворец был собственностью Ордена Иезуитов, которые занялись его реставрацией и обустройством, в первую очередь вокруг фигуры Святого Франсиса, который был третьим Главой Ордена.

Там, где сейчас расположен дворец, были стены, окружавшие город Гандия.

Фасад сделан из камней и кирпичей, здание состоит из трех этажей и кроме входа, практически все здание было перестроено в 17 веке.

На первом этаже находится шесть балконов, которые заменили готико-мавританские окна. А вход, ведущий в основной холл, является образцом аристократической архитектуры 14 и 15 веков.

Здесь был кабинет четвертого герцога Гандии, пока орден Иезуитов не переделал его в часовню. Ангелы на потолке, святые на стенах – часть готических декораций была переделана в 19 и даже уже в 20 веке. Ещё Герцог начал переделывать дворец, его кабинет был сделан из трех комнат меньшего размера.

Ещё одна знаменитая комната – коронная ассамблея. Это название пришло от многочисленных корон, которые декорируют потолок. Плинтусы выполнены в валенсийской технике Arris, то есть «ребро». Когда-то комната использовалась для административных целей, здесь же Герцог вершил суд. И здесь же находится самое старое готическое окно дворца.

А уже в 20 веке здесь были добавлены картины, иллюстрирующие сцены жизни Святого Франсиса.

Самое интересное – это различные керамики на стенах, включая даже французский флер-де-лис.

А в комнате Герцогини по легенде родился в 1510 году святой Франсис.

Одна из комнат называется орлиной, при взгляде на её декор понятно, почему.

Во дворце сохранились деревянные потолки, в частности в комнате под названием Сардиния.

Рядом с дворцом расположена также интересная церковь Святой Марии, построенная в 14 веке.

Ориоланос

Название этого города вызовет улыбку у русскоязычного человека, но не надо забывать, что в испанском языке не читается буква «Н», соответственно, смешная Orihuela на самом деле оказывается красивым словом Ориуэла.

Так же красиво называют себя и жители – Ориоланос.

Город находится на реке Сегура всего в часе езды от Аликанте, но уже вглубь провинции.

Многие приезжающие в тосканскую Сиену, путешествуют по городу, разыскивая символы её братств – контрад, много тех, кто очарован Севильской и андалузской в целом Святой неделей – Семаной Сантой..

Но именно в Ориуэле у меня от этого зрелища мурашки бегали. До сих пор остаются эти впечатления, даже когда просто смотрю на фотографии. Видимо, закрытые лица членов братства (символ покаяния) и создают ощущение масок, чего-то таинственного.

Ориуэла – римский Orchelis – в 711 году был завоеван маврами. 5 апреля 713 года Герцог Теодомиро де Аурариола – или Тудемир, как называют его иногда очень славянским именем, договорился с маврами об автономии города где было создано герцогство Теодемиро.

Между Теодомиро и Абд-Аль-Азизом, мавританским главой, был подписан один из немногих в истории договор, в котором герцог признавал суверенитет исламского государства, а мавры признали независимость внутри его Ориуэлы, но с наместником, которым становился герцог Теодомиро. Причем Ориуэела была освобождена от дани.

В 743 году, уже после смерти Теодомиро, арабы вернули себе Ориуэлу.

Ориуэла была выбрана Изабеллой и Фердинандом как плацдарм для окончательного, решающего удара по маврам. История у города ещё та.

В течение четырех веков Ориуэла была епископской столицей провинции.

В нынешней Ориуэле около 80 тысяч жителей, хотя город относится к Валенсии и провинции Аликанте, историки и прочие ученые, признают, что он и географически, и по всем прочим показателям ближе к Мурсии. Даже река Сегура связывает Картахену и Ориуэлу.

Есть, кстати, и пляжная зона, в 20 км от Ориуэлы находится

ее «Коста»– 16 км пляжей, но даже для испанцев это захолустное место никакого интереса особого не представляет.

В отличие от самой Ориуэлы, где особо интересен «каско антигуо»– станинный квартал города.

Здесь примечателен каждый дом в старой части, древние палаццо украшены гербами, скульптурами, портиками. Официально в городе – если даже не вспоминать об этих старинных зданиях достопримечательностей множество.

Церковь и монастырь Сан Доминго, главный Собор Святого Сальвадора – то есть Спасителя, построенный на руинах мечети в 12 веке и ставший монументом национального значения. Епископский дворец, церкви Санта Хуста и Санта Руфина, опять же ставшие памятниками национального значения. Музей церковного искусства и Страстной Недели, археологический и этнологический музей, дом-музей известного испанского поэта Мигеля Эрнандеса.

Старый город не может существовать без легенд. Две из них – самые известные, и немного грустные.

Первая легенда связана с замком Ориуэлы – когда-то там проживал мавританский правитель Бесаддон, управляя и арабами и христианами, которые жили вокруг.

В замке работала местная женщина, она была кормилицей и няней детей Бесаддона, и он полностью доверял ей. Каждое утро женщина поднималась из городка в замок и каждый вечер возвращалась обратно домой.

По имени мужа. Педро Арменголя, её звали Арменгола.

В один не очень прекрасный день было принято решение убить всех христиан, живших в городке. Бесаддону было жаль Арменголу, он решил сохранить жизнь кормилицы, её мужа и двух уже взрослых дочерей.

За день до назначенной даты– 16 июля, Бесаддон предупредил Арменголу что ей и её семье необходимо остаться а замке в эту ночь.

Как истинная христианка, Арменгола предупредила христиан, вечером в замок вместе с ней поднялись её муж и две крепкие молодые девушки, притворившиеся её дочерьми, все они были вооружены.

Арменгола знала замок очень хорошо, в итоге эта бравая четверка потихоньку перебила всех внутри замка, включая самого Бесаддона, и укрепилась в замке.

Так ориоланос, жители Ориуэлы, были спасены. Все закончилось для них хорошо, уже утром к Ориуэле подошли войска Хайме Арагонского, и освободили остальную часть города.

С тех пор дата 17 июля отмечается в Ориуэле как праздник – день Арменголы и день Реконкисты в Ориуэле.

А правильно ли поступила женщина – не нам судить…

Легенда об Оригоре – принце-воине рассказывает о том, что долгое время жителей этой местности пугала страшная птица-монстр, которая летала над полями и деревнями, крики ужаса слышались повсюду и люди убегали и прятались в домах, едва завидев издалека ужасное существо.

Рассказывали, что в лапах оно держит меч. После каждого появления этой птицы-монстра начинались битвы и сражения, в эти места приходила война. Не находилось ни одного храбреца, который решился бы сразиться с птицей.

Как то опять прилетела птица, кружила над полями, и вскоре жители услышали звуки барабанов, варвары были уже близко.

И тут один юноша, по имени Оригор, не выдержал, и понимая, что в этот раз они не выстоят, бросился навстречу птице, и бросил в неё свое копье. Птица упала на землю, а варвары, увидев, насколько храбрые воины живут в этой земле, без боя повернули назад и ушли из этих мест.

Юноша, в порыве храбрости бросился к птице, чтобы отнять у нее меч, но, подбежав, увидел, что никакого меча нет, и это не монстр, а просто большая птица, которая посмотрела на него и объяснила, что летала с единственной целью – предупредить о подходе врага, чтобы жители успели подготовиться и защитить себя.

Обрадованные люди выходили птицу, окружили ей всяческими почестями, прибежали с подношениями.. с тех пор никто не смог победить жителей этих мест, на их защиту вставали храбрый воин Оригор и его волшебная птица.

Говорят, что земля Ориуэлы заколдована, много веков назад Принц-воин предупредил, дав клятву:

«Я, Оригор из Ориуэлы, буду сражаться за ту землю, если кто-то придет грабить наших детей, если кто-то придет грабить наши земли.. У нас не должно быть больше войны, но если нападут на нас, тогда мы будем сражаться, как сражались сейчас».

Говорят, что никогда больше не было сражений на земле Ориуэлы.

Ни один город Испании не чтит так древние традиции, не живет настолько искренне средневековьем, как это делает Ориуэла.

Как в любом городе Испании, который коснулись арабы, здесь в сентябре проходит праздник Христиане и мавры. Но не только.

В Ориуэле в начале февраля проходит самый знаменитый средневековый рынок в Испании – Меркадо Медиеваль. Несколько дней подряд идут представления, народ надевает средневековые костюмы, устраиваются рыцарские турниры, на площадях жарятся поросята.

Но главный праздник в Ориуэле – это Семана Санта, Страстная Неделя.

14 кофрадий – братств в Ориуэле. Корни самых молодых братств уходят в 17 век, некоторые старше.

Некоторые образовались в священном городе Лорето. и фонтан Лорето стоит на одной из площадей Ориуэлы.

Первые официальные упоминания о братствах Ориуэлы относятся к 1602 году. В 1622 году состоялась одна из самых важных процессий, Процессия Святой крови, на которой несли реликвии из собора в Лорето.

Сегодня в Ориуэеле каждое братство имеет свое значение и свои символы.

Братство Nuestra Senora de las Dolores – Пресвятой Девы болей наших

Братство Nuestro Padre Jesus – Отца нашего Иисуса

Братство De la Santa Cena – Святой Вечери

Братство El lavatorio – Омовения

Братство El Cristo de Zalamea – Христа Саломеи

Братство Los Azotes – Стегающих – его члены искупают грехи истязаниями себя

Братство Del Silencio – Молчания

Братство de la Samaritana – Самаритянки

Братство El Prendimiento – Захвативших

Братство Cristo de la Buena Muerte – Христа Доброй Смерти

Братство Ecce Homo – Быть Человеком

Братство Resurrecion – Воскресения

Братство Del Perdon – Прощения

Братство Centuria Romana de Nuestro Padre Jesus -Римской центурии Отца нашего Иисуса.

Золотые огни придают вечернему городу таинственность и что-то мистическое..

Веками в Святую неделю выходили одетые в белое, красное или черное фигуры, окружающие статую своего приходского святого, украшенную драгоценностями, цветами, огнями.

Играют оркестры и несут статуи на носилках-постаментах по городу. Цвета одежды зависят от конкретного братства, иногда на одежде может быть вышита символика братства.

Те, кто не принадлежат ни к одному из братств,

объединяются во главе с кабальерос – именитыми аристократами Ориуэлы вокруг образа Пресвятой девы Одиночества – Nuestra Senora de la Soledad. Меня, почему-то, одно имя этой Святой приводит в трепет.

Почетная обязанность идти впереди процессии вместе с епископом и главами города, принадлежит потомку семьи, правившей этими местами ни одно столетие, и до сих пор играющей важную роль в жизни города, я уже упоминала о титулах этого человека, когда рассказывала о традициях испанской аристократии: Бернардино Рока де Тогорес и Серда, Фонтес де Альборнос и Энрикес де Наварра, герцог де Бегар, де Луна, Хибралеон, Перельяда и Айяла, маркиз де Торе Пачего, Ордоньо, Вилларес, прямой наследник титула королей Наварры, граф Облитас, Альфересес, и, соответственно, один из грандов Испании.

В черном или белом мундире, с золотой шпагой на боку и регалиями, собранными столетиями семьями, слившимися в одном человеке, он спокойно шагает впереди процессии, как делал его дед, и его отец…

Благодаря дону Бернардино я познакомилась с Ориуэлой изнутри, узнала историю каждого из братств, легенды и историю этого города и увидела Ориуэлу именно такой, средневеково-мистической, волшебной, необычной, за что ему очень благодарна.

Все остальное время года братства живут своей жизнью, проводят церемонии, приходят на мессы.

А я не воспринимаю Ориуэлу городом средневековым, католическим, для меня он почему-то стал ожившим фэнтези. где рядом с людьми существуют рыцари и клирики, читает проповедь епископ, скользят в тени палаццо прекрасные дамы…

Кухня Аликантина

Пешеходные улицы Аликанте полны старинных «тапасных» заведений, по углам площадей прячутся многочисленные ресторанчики, но здесь, в приморском городе, больше едят рыбу и морепродукты, чем мясо, хотя одно из самых популярных блюд – это кролик.

Венец кухни для туристов – это смешанное блюдо из рыбы и морепродуктов, где на огромном блюде вам подадут и крупных креветок, и обжаренные куски нескольких видом рыб, и кольца кальмаров, и половинку лобстера.

Среди самых любимых заведений среди местных – тапас бар Эл Ребухито или пристроившийся к нему с угла Эль Бурлаеро (здесь уже кухня на гриле) на кале Сан Франсиско, 12, или ресторанчик Ноу Манолин.

Эль Ребухито – андалузский ресторанчик. Но тапас тут далеко не андалузские – это огромные порции, а не маленькие тарелочки.

Вот, например, патата айоли – запеченный в печи картофель с домашним чесночным майонезом (патата брава будет с острым перцем вместо майонеза), или мехийонес аль вапор – мидии с лимоном приготовленные в горячем бульоне, маленькие ракушки, называемые в Италии вонголе, здесь подают в горячем оливковом масле, чуть присыпанные чесноком и крупной морской солью.

Всяческие антрекоты и эскалопы будут большими, но суховатыми. А вот соломийо – это огромный кусок мяса, (вас спросят, какой прожарки, средней будет сильно сырым, но как минимум без крови) присыпанный крупной морской солью и лепестками козьего сыра…

А когда вы, от разнообразия и количества сьеденного, на следующий день решите, что уже кусок в горло не влезет – тут вам кальдо (бульон) или просто сопа (суп) кон фидеос, с вермишелькой.

Бокеронес – это тоже закуска, тапас, это анчоусы но не маринованные, а обжаренные до хруста, и едят их вместе с хвостами и хребтами.

– Знаешь, сказал дон Бернардино, пока мы пили знаменитое белое вино Марина Альта, получившее кучу Гран При и золотых медалей и прочих наград на международных конкурсах, – на самом деле паэльи классической не существует.

В Валенсии, например, – он поморщился, – туда зачем то кладут овощи. А вот у нас существует огромное разнообразие паэльи. Есть даже более жидкая.. ее надо есть ложкой.. есть

паэлья с морепродуктами, смешанная, на острове Табарка делают кальдерету – это огромная кастрюля с рисом, рыбой, морепродуктами, классическое блюдо Табарки.

–Мы тоже делаем кальдерету,– похвалился подошедший хозяин ресторанчика., и сарсуэлу (аликантийский аналог буйабеса), но и то и другое надо заказывать как минимум за день, чтобы мы купили всю необходимую рыбу, и чтобы успела настояться.. но лучше попробуйте нашу классическую паэлью, аликантийскую!

Это была просто сказка – совершенно не похожее на прочие, съеденные мною раньше паэльи, блюдо. Рис тянулся в карамельном сиропе, темном от помидоров и шафрана, а дно сковороды было выстлано густой коричневой корочкой пропитавшегося соусом риса.

– А с чернилами каракатицы я не люблю,– сказал дон Бернардино. Мы тоже замотали головами:

– Не надо нам с чернилами, мы теперь кроме этого божественного блюда ничего больше в рот не возьмем!!

Кроме паэльи в Аликанте много других блюд из риса. И на каждом шагу арросерии – «рисовые».

На расставленных по пешеходной улице бочках вечером горит свеча, сбоку на бочке крючок для сумки, вокруг простые деревянные табуреты. Но когда спускается на город вечер, здесь нет ни одного свободного места.

Последние годы в Испании на пике популярности кухня галисийская… и здесь тоже несколько галисийских ресторанчиков. И в них обязательное пульпо гайего – теплый осьминог в красном перце совсем не остром, и вообще здесь красных перцев море, разной остроты и сладости. Лучшие – из Эстремадуры, в маленьких жестяных коробочках.

Ресторанчик Эль Риу находится между Гуадалестом и Бенидормом. Он стоит в безлюдном месте, у моста, среди гор, рядом с рыночком местных продуктов – ох, какой здесь айвовый мармелад, который так идет к сыру!!!

Здесь множество блюд на гриле, главное из которых – кролик в чесноке. Мы ели и кролика, и перепелок на гриле, и парильяду де вердурас – блюдо из разнообразных овощей на гриле, которое я так люблю в Испании.

А на гарнир – картошечку печеную в мундире с чесночным соусом айоли и с маленькой закуской – помидоры, чеснок, чуть-чуть баклажан и сыр в остром соусе на отдельной тарелочке.

Мясные фрикадельки в Аликанте готовят а ла хардинеро – по садовничьи, в густом соусе из томатов, трав и чеснока

Сочные, толстые баклажаны на гриле здесь напоминают

римские артишоки, а на десерт подается запеканка из кислого молока с грецкими орехами, политая медом.

Мне почему-то не понравились знаменитые авильские пирожные Святой Терезы, а вот крохотные шоколадные шарики и лимонные пирожные, лежащие на прилавках многочисленных кондитерских Мадрида и Аликанте, оказались выше всяческих похвал.

А еще в жаркое время года здесь очень популярно морожено и многочисленные холодные напитки, от лимонных до ячменных, сорбетов, анисовых кофейных напитков и ликеров на травах для пищеварения.

И кто сказал, что испанская кухня не интересна? Она великолепна!

Вино с легендарной историей

Есть в Аликанте вино, требующее особого упоминания.

Первые вина в этих краях появились еще в арабский период, несмотря на запрещение Кораном потребления алкоголя, во время отдельных халифатов виноделие активно развивалось, хотя археологи находят глиняные сосуды и амфоры для вина гораздо более далеких времен.

Самое знаменитое и старое вино этих земель – Fondillón. Считается, что вино это родилось случайно.

В основном хозяева земель сдавали свои земли арендаторам, в конце концов получилось так, что виноградники исчерпали свои силы, в погоне за прибылью виноград снимали рано, производя молодое вино, и то, что еще оставалось на лозе после жаркого лета, скорее напоминало изюм.

Но и такие ягоды шли в дело, они долго настаивались в темных холодных подвалах, ферментация шла медленно, а в результате появилось вино с высоким содержанием алкоголя, которое хранилось в течение десятилетий в огромных старинных резервуарах, набирая вкус, цвет и аромат, и позволило родиться вину Фондильон.

Существует бесчисленное количество исторических упоминаний об этом вине, в частности, о нем говорится в мемуарах герцога Сан-Симона, который был официальным летописцем двора Короля-Солнца Людовика XIV. В мемуарах говорится, что единственным, что поддерживало силы тяжело больного короля, было печенье, размоченное в вине Фондильон. Но это произошло уже в 1715 году, когда Фондильон стал одним из самых известных вин мира того времени.

Военно-морской адмирал Хулио Гильен Тато, написал, что эти вина были первыми, сопровождавшими экспедицию, возглавляемую Магелланом в его легендарном путешествии по миру. Врачи отметили, что матросы, которые пили Fondillón, не болели цингой. И во время экспедиций на запасы этого вина тратилось больше средств, чем на вооружение!

В 16 веке, это вино первым в мире получило собственное имя, опередив Бордо и Шампанское! Его превозносили Шекспир и Эмилио Сальгари, Даниэль Дэфо, Достоевский и Александр Дюма, который в одном из своих романов предложил герою на выбор херес, портвейн из Порту и Фондильон, и герой выбрал последнее.

Золотой век вина длился целых четыре столетия, с XV по IXX век.

Но прошли века, и перепроизводство вина, а затем и гибель виноградников, зараженных филоксерой, привели к тому, что Фондильон исчез.

Лишь в 1954 году дон Элеутерио Льорка, член семьи Поведа, обнаружил несколько бочек этого вина в подвалах дома, принадлежащего его другу.

Винодел Сальвадор Поведа сумел восстановить легендарное вино, для этого потребовалось десять лет.

Евросоюз признал вино Фондильон одним из пяти лучших вин класса люкс.

Фондильон напоминает старинные портвейны из Порто, в нем есть что-то от хересного амонтильядо. Но даже в Испании это вино считается очень редким и его не найдешь в обычных магазинах. Это десертное вино, хотя четкую классификацию для него до сих пор не определили, производит Фондильон по-прежнему компания семьи Поведа, уже в новых поколениях, для винных гурманов его можно найти в провинции Аликанте в городке Моновар, на винодельне Bodegas Salvador Poveda.

Лучшим коллекционным вином считается Фондильон Резерва 1980 года.

В одном местечке в Ла Манче

Помните, как начинался «Дон Кихот» неоднократно признававшийся главной книгой всех времен и народов?

«В одном местечке в Ла Манче, имя которого я не хочу вспоминать»… Но столько сказано-пересказано, столько маршрутов по следам героев знаменитого романа придумано, что мы пойдем другим путем.

Я расскажу о другой Кастилии Ла Манче, которую я очень люблю.

Кстати, испанский язык говорящие на нем называют кастильским. И вас не спросят, говорите ли вы по-испански, вас спросят, говорите ли вы по-кастильски, ибо, как гласит известная пословица, «Испанский язык родился в Испании, заболел в Латинской Америке и умер на Кубе». И эталоном настоящего языка, который мы называем испанским, и который так разнится в зависимости от континента и региона, является кастильский.

В поисках тайн, колдовства, магии не надо ехать в кельтские леса Галисии или Кантабрии, достаточно загадок и секретов в одной из самых старых, известных, центральных регионов Испании, земле степей, мельниц, маленьких городков и старинных замков, в заодно одних из лучших вин Испании – Кастилии Ла Манче.

Во времена инквизиции в Европе на кострах сгорело около 25 тысяч человек, в Кастилии, в которой, согласно документам тех времен, жило около 8 миллионов человек, горело 300 костров, а на тех землях, которые сейчас мы называем Ла Манчей, было сожжено около пятидесяти ведьм и колдунов.

В 1541 году суд Святой Инквизиции обвинил в колдовстве одного из жителей города Сьюдад Реаль, записав в обвинительном заключении, что он выходил ночью из дымохода своего дома, чтобы украсть старые кости на городском кладбище. Обвиняемый признал обвинение, хотя из дымохода он не выбирался, а ходил на кладбище обычным путем, кости действительно понадобились ему для заклинаний, которыми он хотел исцелить свою больную дочь.

Женщин из Толедо по имени Исабель де ла Игера и Ана Диас обвиняли в излечении жителей города с помощью молитв, которыми они в свете луны вызывали демонов.

В Гвадалахаре арестовали женщин, которые танцевали с метлами, раскрасив сажей свои тела.

Сервантес в одном из своих романов вспоминает ведьм,

которых звали Ла Камача, Монтиэла и Кансисареса. Последняя, как считается, списана с реально существовавшей злобной колдуньи по имени Мария Бодока, жившая рядом с Куэнкой, где у зятя Сервантеса Луиса де Молины была ферма.

А некий волшебник и астролог из Ла Манчи по имени Эухенио Торральба использовался испанскими военачальниками и даже архиепископом Бари для того, чтобы узнать по звездам исход сражений. Говоря, что он предвидел завоевание Рима в 1527 году войсками Карла V, совершил астральный полет от Вальядолида до Рима, а Сервантес цитирует его в Дон Кихоте.

Была ли ведьмой некая сеньора Хуана Гарсия, которая пыталась отравить своего зятя Фернана Лопеса, или просто злобной тещей, теперь неизвестно, но в 1625 году она осуждена инквизицией за колдовство и попытку отравления. Документы умалчивают, чем не угодил ей зять, и какой яд наколдовала сеньора Хуана, по всей видимости, смешивая по ночам в ступе порошки из жаб и летучих мышей, а может обиженный зять просто договорился с инквизиторами, и избавился от злобной старушенции.

Сказки старого Толедо

Не сразу понравился мне Толедо, но каждый раз приезжая туда я проникалась этим городом все больше и больше, пока он не стал самым любимым из испанских городов. Даже увлекаясь Сеговией или Жироной, чувствуя себя как дома в Мадриде, я часто вспоминала самую первую ночь в Толедо, когда в свете луны на шпили огромного и темного в ночи собора вдруг опустились орлы.

И потом со временем и новыми приездами все ярче возникал в голове образ: маленький балкончик, за которым – красные черепичные крыши, золотые стены под теплым осенним солнцем, каменные утесы, среди которых прорезает свой путь Тахо, и звон колокола, похожий на стук половника о старую чугунную сковородку…

Знаменитый вид Толедо со стороны, его визитная карточка на всех открытках и фотография, которой гордятся все, побывавшие там, создает образ загадочного города на холме, куда лучше не входить, а любоваться со стороны. Такой завершенный город с мавританским хаосом крыш, замком и собором, средневековыми мостами через узкую бурную реку просто обязан разочаровать внутри, не может быть все так хорошо!

Но это тот случай, когда обязательно надо рискнуть, и провести в Толедо несколько дней, открывая утром двери на крохотный балкончик, за которым красные черепичные крыши, и желтые стены, и рогатые трубы, а если повезет, и подсвеченный

по ночам замок – Алькасар.

Один испанский знакомый как-то вдруг сказал, что Толедо и Сиена очень похожи. Я бы так не сказала, хотя что-то общее у этих городов есть.

И вы будете бродить по его улочкам, слушать его истории и удивляться его приятным сюрпризам.

Вы найдете музей Испании магической в мавританских подвалах 10 века, вам обязательно приглянется кольцо, или браслет, а то и шпага или резной нож из дамасской стали с золотым напылением, и вы узнаете секреты этого очень древнего, но живого и приятного города.

-Это Дон Кихот,– радостно сказала гид группе туристов, показывая на памятник Сервантесу с книгой в руке, вниз от арки с площади Сокодовер, – вы можете с ним сфотографироваться.

Каменный Сервантес не отреагировал. Наверное, привык.

А Дон Кихотов в Толедо видимо-невидимо, всех видов, цветов и размеров.

Водитель утреннего туристического автобуса показал на карте, где он остановится, чтобы можно было поснимать панорамы города, а когда я сказала, что мне б билеты купить на вокзале, поэтому мы там выйдем, а на следующем поедем дальше, вдруг сказал:

– Да ладно, купишь свои билеты, я подожду.

И когда доехали до вокзала, он мне кивнул: – Вон туда тебе, в ту дверь.

Минут через пятнадцать я вышла с билетами в руке (очередь была даже с утра огромная), и удивленно увидела ждущий меня красный автобусик и веселого водителя:

–О, купила? Ну, поехали дальше! И мы помчались, нагоняя расписание.

Небольшой пансиончик и ресторанчик при нем под названием «Паласиос» находятся в самом центре. Здесь аутентичная толедская кухня днем за совсем небольшие деньги в виде «меню дель диа».

Хозяин оказался в зале через пять минут после нашего прихода, а дальше все развивалось в лучших тосканских традициях. Он радостно хлопал мужа по плечу, причем иногда неожиданно, так что бедный муж подпрыгивал на месте, а в следующие дни старался проглотить еду, пока хозяин не подскочил.

Хозяин заявил, что на следующий день мы должны

обязательно попробовать куропатку по толедски. Скажу я вам, что после первого блюда, довольно гигантских размеров, не менее гигантская куропатка привела нас в ужас, главное, что съесть это было просто невозможно!

А тогда – не в день куропатки, а в самый первый обед, я попросила десерт, и хозяин замахал руками:

– Не-не, не бери десерт, я сам знаю, что тебе принести.

– Италия!– вздохнула я. – Ну чисто любимая Италия! А муж обещал записывать за мной все про-и контра итальянские высказывания, чтобы потом подпольно отправить в консульство свидетельство моей измены, в случае, если испанские рестораны и блюда в этом соревновании победят.

Скажу только, что и тапасов самых разных напробовались, и в знаменитый сыр манчего, особенно выдержанный, я влюбилась, и дома по возвращении первым делом приготовила фрикадельки – альбондигас.

А вечером мы садились на площади Аюнтамьенто, у собора, который совершенно не подсвечивают, и пили бренди….

И спускалась ночь, и луна вставала маленьким бледным кругом над шпилем мэрии…

Эта площадь прекрасна и утром, пустая и залитая лучами утреннего солнца.

В один из вечеров на площади остановился шикарный лимузин и рядом машина охраны, за столик на площади взгромоздился полный пожилой сеньор в компании второго более незаметного сеньора.

Седой официант в бабочке из знаменитого ресторана Аурелио принес на подносе несколько бутылок виски на выбор, и сеньор долго нюхал пробку сначала у одной, потом у другой бутылки.. минут через двадцать, когда мы возвращались той же дорогой, сеньор все ещё нюхал, не в силах сделать выбор.

С нами было проще, нам принесли три бутылки хересного и не хересного бренди, мы особо не нюхали, предпочитали выбирать, пробуя, а заходящее солнце играло в бокале Торрес Империал… или, на следующий вечер, Миленарио…

Толедский собор – один из моих любимых соборов Европы. Дело не только в картинах знаменитых испанцев, итальянцев и голландцев, его украшающих, но в освещенных солнцем, словно живых, фигурах в одном из нефов темного внутри готического собора, и невероятно счастливое лицо Мадонны, чей подбородок нежно трогает младенец-Иисус.

А ещё одним из потрясений оказался Эль Греко. В этот раз я

вдруг поняла, что даже Гойя в мадридском музее Прадо уже не произвел былого впечатления, все было подчинено Эль Греко.

–У этой картины эффект 3D – сказал муж, когда мы стояли у «Погребения графа Оргаса» в церкви сан Томе. Странно, в альбомах и книгах Эль Греко совершенно не производил такого впечатления, как «вживую». Невероятно яркие, объемные, картины, не похожие ни на одного другого художника.

Вместе с нами в Сан Томе пришли человек пять подростков, долго выгребали мелочь из карманов на билет, а потом тихонько переговаривались, обсуждая картину.

–Увы,– сказали мне потом, – не все, ох, далеко не все такие…

-Это ворота прощения грехов,– раздался вдруг голос сзади, пока я ждала мужа у стены собора,– они открываются лишь раз в год, во время праздника Тела Христова. А в остальное время – только для Папы и для Короля.

А потом молодой человек сказал:

– Зайдите в монастырь Санта Изабелла. Там в подвале мастерская, посмотрите, как делают знаменитое «Дамаскене», не массовое.

И мы зашли, и в капеллу монастыря, и в маленький дворик, а потом в подвал, где, согнувшись, сидели мастера, в чьих руках дамасская сталь превращалась в ювелирные и оружейные шедевры. Мне показали, как на стали покрывается золотыми и серебряными нитями, дали подержать в руках катушку с золотой нитью.

В маленькой галерее на стенах висели шпаги, мечи, и прочая красота, сделанная здесь же, в мастерской, и очень отличающаяся от массовой продукции в туристических магазинах на каждом углу.

В Толедо, среди средневековых улочек, я примирилась с отсутствием в Испании любимых итальянских каменных борго.. а ещё поняла, как сильно арабы и испанцы прошлись по итальянскому югу, где и городки, и улочки вот такие же – арабские и испанские.

Здесь унылые ламанчские степи сменяются камнями и скалами, среди которых проложены дороги, весело думать, что однажды вот такая каменюка свалится прямо на дорогу! Бурлит Тахо, сменяя маленькими плотинами зеркально чистую гладь.

А в двух шагах от собора на маленькой площади, спрятался Горький колодец.

Когда спустилась ночь на Толедо, погасили свет в богатом особняке, разошлись спать слуги, и только красавица Ракель, дочь

хозяина, не спит. Ждет она у дверей, ведущих на балкон, своего возлюбленного Фернандо.

Как и обещал, он появится, со шпагой, в малиновом плаще, и поднимется по плющу, обвившему стену, на балкон.

Но однажды, когда с 12 ударами колокола, приблизится Фернандо к калитке в сад, пахнущий миртом и гвоздиками, появится тень с кинжалом в руке и вонзится кинжал в спину кабальеро…

С криком выбежит во двор Ракель, но поздно, на камнях двора лежит лишь окровавленное тело…

Тех пор каждую ночь спускалась Ракель во двор, собираясь, словно на свидание, и льет слезы в колодец. И однажды, бросилась она в воду, не в силах пережить своего горя.

Каменный колодец, полный горькой воды, покрыт плитой, и до сих пор стоит он посреди узкой, убегающей вниз, к реке, улочки.

Здесь вечером зажигаются многочисленные фонари, а на углах улиц висят связки сковородок, которые покачивает ветер,

быки щеголяют в шапочках тореадоров,

вокруг множество интересных балкончиков,

у витрины кошачьего магазина лежит грустный барбос

а вот здесь на балконе сядет вечером, расправляя оборки на цветастом платье, дама, и спустится вечер, и выйдет кавалер на балкон чуть выше прекрасной сеньориты.

Утром город залит розовым светом, а вечером снова становится золотым.

Невероятная смесь религий, стилей, тайных учений древности, Толедо не похож ни на один город Испании, да и в Европе таких городов, вобравших в себя мудрость веков, религий и народов, только два – Толедо и Прага.

Идешь по маленьким знакам к старинной синагоге и к парку над Тахо, именно здесь происходило действие новеллы Фейхтвангера «Испанская баллада», а за мавританским вокзалом в стиле мудехар, среди ламанчской степи вдруг вырастают зубчатые башни Дворца Гальяна в маленьком оазисе кипарисов, где жила прекрасная Ракель.

Стоишь напротив Толедо на высоком холме – и видишь лабиринты улиц и крыш такого арабского города, кажется, сейчас закричит муэдзин…

Но нет муэдзина, бьет колокол на соборе католической столицы Испании, резиденции Архиепископа. Он не ведет мелодично Ангелуса, в сонме прочих маленьких и больших колоколов на соборах и церквях, так привычном среди

итальянского вечера.

Он бьет одиноко, глухо и размеренно. Не прерываясь даже на ночь, он вздыхает, и ухает, и даже скрежещет…

И в этом звуке – вечность.

В одном богатом доме жил здесь обращенный в христианство еврей, он был самым умелым кузнецом в городе, делавшим решетки, двери и прочие вещи из железа, вещи с его клеймом славились на весь Толедо.

Выполнял мастер много заказов для войны с маврами, которая шла в Андалусии, и много повозок приезжало в его дом, загружалось различными цепями, уезжали на рассвете груженые повозки от его дома. Часто он работал всю ночь, и соседи удивлялись такому трудолюбию.

Война закончилась, католические короли подчинили себе Андалусию. Стали возвращаться домой освобожденные из плена рыцари. Один из них привез цепи, в которые заковывали его мавританцы, и изумленные жители Толедо увидели на цепях знакомое клеймо…

История умалчивает о судьбе мастера, успел ли он убежать или был казнен, но дом его носит имя Дом Цепей – casa de las cadenas, а со стен монастыря Сан Хуан де Лос Рейес свешивается множество цепей, в которые заковывались христианские рыцари.

Легенда рассказывает, что в квартале Сан Мигель находится Дом Домового. Там регулярно, как только отзвонили колокола на приходской церкви, начинались оргии и шабаши ведьм.

Долго жаловались соседи, в конце концов, хозяев изгнали, а дом подожгли, так и стоял он полуразрушенный. Говорят что того, кто войдет в дом в полночь, ждет головокружительная, неожиданная игра, но конец у игры всегда один – смерть.

Следующая история начинается с просьбы некоей красивой и очень капризной девушки по имени Мария Антунес…

Умоляла она своего жениха, Педро Альфонсо де Орельяна, достать её золотой браслет, украшавший руку Пресвятой Девы Дарохранительницы в соборе Толедо.

Долго сопротивлялся юноша, но не смог устоять перед просьбами невесты просто одержимой этим браслетом.

В конце концов, юноша решился, и ночью вошел в собор. От страха он закрыл глаза, приблизился к статуе Девы, снял с руки браслет, повернулся и только тут открыл глаза и замер…

Все статуи собора ожили, поднялись из могил рыцари и короли…

– Чей это браслет? – раздался голос.

Служители храма, вошедшие туда утром, увидели юношу, сошедшего с ума, в руке у него был браслет, он лежал на полу и, указывая на статую Девы Дарохранительницы, кричал: – Её, её!!

Опять женщины до добра не довели, пострадал-то парень, а про девушку легенда умалчивает.

Много легенд связано в Толедо с рыцарями тамплиерами.

Документы не подтверждают, что в Толедо у тамплиеров имелось что-либо значительное, однако народные предания связывают с именем рыцарей квартал Сан Мигель. Говорят, что в лабиринтах улочек этого квартала спрятано много секретов знаменитого ордена.

В этой части Толедо есть неисследованные подземелья, которые также дают поводы для различных историй.

Говорят, через эти подземелья дома тамплиеров связывались с церковью Сан Мигель, и различные обряды и службы могли проводиться тайно, рыцарям даже не нужно было выходить на улицы, чтобы попасть в церковь.

Есть много следов и символов, связывающих церковь Сан Мигель с тамплиерами.

В церкви находится готическая капитель со щитом тамплиеров, плиты в стенах указывают на старые погребения. Такой же щит имеется на одном из колоколов.

Все это явно свидетельствует, что без тамплиеров не обошлось.

Другой возможный анклав templarios – бывшая Больница Сан Бартоломе.

А в Замке Сан Сервандо, находившемся у тамлиеров до 1308 года, говорят, даже содержались знаменитые сокровища, включая святой Грааль.

Но, как и все, что связано с Орденом, это до сих пор остается тайной, и сохранилось только в преданиях и легендах Толедо. Говорят, что земля этого места скрывает много тайн Ордена…

Может быть, однажды тайны раскроются…

Девушки, которые хотят выйти замуж, должны ехать в Толедо, на улицу Alfileritos, говорят, что при соблюдении определенных старинных ритуалов, Пресвятая Дева Альфилеритос исполняет такие просьбы.

Связана легенда с девушкой по имени Соледад де Варгас. Она ждала своего жениха из похода в чужие земли, и каждый день проводила в молитвах перед нишей, в которой и находится статуя Пресвятой Девы.

Тяжело все время молиться без перерыва, но у Соледад не было другого выхода, она была в отчаянии, шло время, а любимый так и не возвращался.

Чтобы не заснуть, просила Соледад служанку колоть её булавкой время от времени,а булавки эти бросали в нишу.

Жених вернулся, Соледад вышла замуж, но до сих пор незамужние молодые женщины приходят к Пресвятой Деве Альфилеритос, молятся и бросают в нишу булавки.

Говорят, помогает – иначе бы не приходили.

Никто не знает, когда был построен замок Dos Hermanas, и кто был его первым владельцем… Среди сухих степей Кастильи-Ла Манчи возвышается лишь разрушенная башня.

Только старые, горячие от солнца камни помнят о прошедших веках и иногда рассказывают свои истории археологам.

Он считается одним из самых старых замков Испании.

Говорили, что замок построили мавры, но исследования доказали, что он существовал уже в римские времена. Некоторое ученые считают, что его корни уходят в ещё более глубокое прошлое.

Не сохранилось никаких документальных свидетельств о рождении замка, первое упоминание о нем относится к 11 веку, когда в этих местах случилось кровавое противостояние двух могущественных орденов – ордена Алькантары и ордена тамплиеров.

В 1222 году замок был передан Архиепископу Толедо, который удачно перепродал его королю Филиппу Святому и впоследствии с окружающими землями и горами замок перешел в собственность города Толедо.

Шло время, и исчезла мусульманская угроза, заставлявшая укреплять и расширять крепости и замки на границе между Кордобой и Толедо, жители небольшой деревни у стен замка перебрались поближе к поселку Наваэрмоса, где были лучшие возможности для жизни и торговли. Замок постепенно разрушался, его заброшенные стены покрывала пыль кастильских дорог…

Уже в 15 веке последние владельцы замка, влиятельная и поныне в Испании семья Фернандес де Кордоба, потихоньку перевозили камни в расположенный неподалеку Монтемайор для укрепления своего нового, более современного замка.

До настоящего времени сохранились части двух башен, ворота, и несколько фрагментов стен.

Свободное посещение не разрешено во избежание несчастных

случаев, так как замок находится в центре охотничьей территории (охотятся здесь на кабанов и кроликов). Замок относится к юрисдикции муниципалитета Наваэрмоса (деревня в двух километрах от замка) на юге провинции Толедо. Хотя встречается информация, что он находится в районе Монтемайор, уже в провинции Кордоба, но официально это не так.

Своё необычное имя – Castillo de Dos Hermanas– «замок двух сестер»– он получил по названию двух холмов, двух вершин неподалеку от равнины, пересекаемой ручьем Марлин, почти пересохшим в настоящее время. Совсем рядом предгорья Монте де Толедо с небольшими лесами.

Это, так сказать, официальная версия названия замка. Но есть и другая.

В праздник летнего солнцестояния, в ночь Сан Хуан, когда по всей Испании жгут костры и небо озаряется тысячами фейерверков, единственную ночь в году, когда стирается грань между реальностью и миром духов, молодые люди этих мест, по традиции, украшают ветками вербены двери дома, где живет желанная им девушка.

Раз в год, в эту ночь выходит из заброшенного замка два духа – его истинные хозяйки, две сестры – прекрасные мавританки, чтобы искупаться в ручье Марлин.

Кухня Ла Манчи

Кто-то подсчитал, что в знаменитом «Дон Кихоте» Сервантеса описано 150 блюд. Кухня Ла Манчи – это кухня народная, кухня земель, далеких от моря, засушливых степей и холмов и каменных городов, и основа этой кухни – мясо и овощи.

В кухне Ла Манчи много блюд из баранины или козлятины, свинины и реже говядины, дичи, на которую охотятся в этих местах: рябчиков, куропаток, оленины и зайчатины.

Куропатка и перепелки – самые известные традиционные блюда, а еще рагу из оленины (Carcamusas), жаркое из говяжьей или куриной печени с добавлением вина (Chanfaina), жареный барашек, маринованные перепела, кролик с чесноком и другое.

Здесь не едят морскую рыбу или морепродукты, но зато можно встретить блюда из речной рыбы. Очень интересное блюдо готовится из картофельного пюре, соленой трески и грецких орехов, а еще есть очень знакомые нам блюда, вроде щуки под маринадом и даже.. раков из рек недалеко от городка Куэнка.

Однажды выставив в соцсети фотографию раков с бокалом пива, я подверглась просто-таки отлучению от числа нормальных людей со стороны знакомых французов и итальянцев. Известные своим кулинарным шовинизмом они заламывали руки с воплями о том, что только вино можно пить с речными раками, что это кулинарное преступление. На что испанцы ехидно отвечали, что все в порядке, и абсолютно правильно, и не надо портить вином такую прекрасную закуску к пиву!

Дуэлос и кебрантес – в переводе «сожаления и несчастья» блюдо весьма простое, несмотря на интригующее название. Это яичница на сале и колбасках, а название произошло, по легенде, из-за слез, проливаемых хозяином, когда готовил он это блюдо из мяса любимых волов. Другая версия рассказывает, что в мавританской Испании существовал большой налог на свинину, и рыдали хозяева, закалывая свинью, слишком дорого им обошедшуюся.

Писто манчего – это блюдо из овощей, которые растут у вас в этот момент, и его ингредиенты могут меняться, в зависимости от сезона и района.

В глиняной посуде на очень маленьком огне тушатся лук, потом красный перец, потом добавляется кабачок и, наконец, томаты. Блюдо готовится примерно полчаса, главное, огонь должен быть небольшим, потому что блюдо не должно закипеть. Едят писто холодным или горячим, но один ингредиент обязателен: перед подачей сверху укладывается яичница-глазунья

из одного яйца.

Здесь тоже готовят крошки-мигас, черствый пшеничный хлеб, слегка размоченный в воде, подсаливают и обжаривают с чесноком в большом количестве оливкового масла до золотистой корочки. А дальше добавляют все, ч то душе угодно, от колбас и яиц и всяческих овощей, до мяса и рыбы. А еще – дыню или виноградины, и, вспоминая мавританскую историю этой земли, осыпают зернами граната.

Здесь готовят блюда из баклажан и гороха, лучшие колбаски чорисо именно отсюда,

А сыр манчего считается лучшим сыром Испании и контролируется по происхождению, как хорошее вино.

Вина Ла Манчи – одни из лучших в Испании. Хотя они не так раскручены, как знаменитые Риоха из одноименной автономной области, или Рибера дель Дуэро из Кастилии Леона.

Однако здесь самые большие по площади виноградники в мире! В Ла Манче производят ровно половину всего испанского вина и здесь очень много массовой продукции – столовых вин.

Специалисты считают, что потенциал этого региона не раскрыт до конца и весьма скоро о вине Ла Манчи будут говорить очень серьезно.

Среди известных в Испании и за ее пределами вин Вальдепеньяс, которое подают во всех испанских ресторанах и барах, Манчуэла, Альманса, Мондехар, Рибера дель Хугар здесь есть одно необычное вино.

Доминио де Вальдепуса, которое производит маркиз де Гриньон, известная фигура среди испанских виноделов, всего 15 лет назад получило свою категорию DO, персонально утвержденную для этого вина. Это знаменитое вино много лет производили вне категории, так как оно не укладывалось в существующие рамки, что и вызвало необходимость, в конце концов, утвердить собственную категорию для этого вина. Как и некоторые другие вина Ла Манчи, Доминио де Вальдепуса выдерживается в дубовых бочках 18-24 месяца.

Некоторое время назад мне довелось встречать в России виноделов из Ла Манчи, чьи вина уже давно завоевали рынки Европы и даже Китая.

Рассказывая о винах, о правилах дегустации, они упомянули термин «мертвое вино». Не поленилась, спросила позднее, что имелось в виду. Глава фирмы помялся и ответил:

– Чтобы тебе лучше было понятно – это вино, которое нам принесли вчера в вашем ресторане. Помнишь его вкус? Это было Бордо, но оно столько простояло невостребованным, что давно

умерло.

Я вспомнила, как за ужином, чуть пригубив поданное вино, гости из Ла Манчи переглянулись смущенно, достали из сумки бутылку своего вина и, оглядываясь, чтоб не попасться за этим занятием, разлили вино по бокалам.

– Попробуй вот это и ты почувствуешь разницу.

А мы с вами попробуем приготовить фрикадельки – альбондигас (ударение на второй слог) по-ламанчски.

Ингредиенты:

Мясной фарш. 500 гр.

Рис. 1 чашка.

Яйцо. 1 шт.

Картофель. 3 шт.

Морковь. 1 шт.

Сельдерей. 2 стебля.

Лук. 2-3 средних.

Чеснок. 2 зубчика.

Помидоры. 3-4 крупных или 1 банка помидоров в собственном соку.

Кинза. 1 пучок.

Острый перец. Свежий. По вкусу.

Соль. По вкусу.

Черный свежемолотый перец.

Бульон или вода. 2 литра.

Отдельно готовим особую приправу, смешивая все хорошенько вместе.

Чили молотый 1 столовая ложка (смотрите по остроте, надо ли вам такое острое).

Гранулированный чеснок. ¼ чайной ложки.

Луковый порошок. ¼ чайной ложки.

Паприка. ½ чайной ложки.

Орегано сушеный. ¼ чайной ложки.

Тмин молотый. 1½ чайной ложки.

Соль. 1 чайная ложка.

Свежемолотый черный перец. 1 чайная ложка.

Готовим:

Промываем рис, заливаем подсоленной водой из расчета 2 части воды на 1 часть риса. Ставим на огонь и варим до готовности, после чего слегка его остужаем.

Пока рис варится, ставим на плиту кастрюлю с бульоном или водой, как закипело, опускаем туда картофель, морковь, и сельдерей, порезанные очень крупными кусками.

Туда же опускаем порезанный крупными кусками лук и острый

перец, очищенный от семян и белых перепонок. Вот с перцем осторожно, я нигде не ела обжигающе острые альбондигас, поэтому исходите из собственного вкуса, перчик режем мелко.

Как только овощи закипели, пусть варятся на медленном огне, добавляем к ним большую часть приправы.

Делаем крупные фрикадельки из фарша, смешивая фарш с яйцом, рисом и оставшейся приправой.

Выкладываем в кастрюлю с овощами помидоры и опускаем фрикадельки. Блюдо должно получиться густым, как традиционный венгерский гуляш.

А теперь – цыпленок или перепелки по-ламанчски.

Ингредиенты:

Болгарский перец 1 шт.

Лук 2 шт.

Чеснок 3 зубчика

Несколько небольших цыплят или перепелок

Оливковое масло 2 ст. л.

Паприка 2 ч. л.

Рис 200 г

Белое сухое вино 175 мл

Консервированные помидоры в собственном соку– баночка

Овощной бульон 450 мл

Лавровый лист 1 шт.

Оливки 75 г

Зелень, Черный перец (молотый) Соль по вкусу

Готовим:

Моем перец, разрезаем на четвертинки, удаляем семена.

Чистим лук, режем овощи средними кубиками, чеснок меленько.

Промываем, просушиваем цыплят или перепелок. Разрезаем на 4 части, солим, перчим, обжариваем в масле до золотистого цвета и откладываем.

В сковороду добавьте еще немного масла и обжарьте в нём лук, чеснок и перец в течение 3 минут на среднем огне. Засыпьте паприку и рис. Несколько секунд обжаривайте, перемешивая, чтобы не подгорело и хорошо смешалось. Влейте белое вино и потушите рис приблизительно 3 минуты.

Добавьте в рис помидоры, лавровый лист, влейте овощной бульон и доведите до кипения. Выложите кусочки птицы поверх риса. Накройте сковороду алюминиевой фольгой или крышкой и поставьте в разогретую до 180 градусов духовку, и оставьте минут на 40-50 на небольшом огне.

Открываем, добавляем нарезанные оливки, зелень, и даем

постоять блюду в открытой посуде в выключенной духовке.

Галисия, земля кельтских легенд

Галисия… Одна из самых красивых, самая западная, самая зеленая и самая дождливая часть Испании. Её горы, долины, дикие утесы и песчаные пляжи Атлантики привлекают множество туристов, хотя для нас это один из мало известных регионов Испании.

Чего только нет на этой земле – феи, духи, домовые, ведьмы и призраки паломников…

Галисия сохранила свои кельтские корни, и, несмотря на Храм Святого покровителя Испании, Санто Яго (Иакова, Сантьяго), Галисия остается туманной волшебной землей, где в зачарованных лесах сторожат сокровища гномы, на берегу озера приземляются в лунные ночи драконы, зацветает в чаще леса папоротник, а с цветка на цветок перелетают маленькие феи.

Именно в Галисии родилась, пожалуй, самая мистическая и страшная испанская легенда.

Иногда ночью в болотистых местах можно увидеть мерцающие огоньки, летающие над землей. Будьте осторожны, может оказаться, это чья-то невидимая до поры рука держит свечу, и если ты возьмешь свечу, то вечно будешь скитаться по болотам, пока не встретишь такого же нечаянного странника.

Но до этой случайной встречи душа твоя неприкаянно будет скитаться по болотам и пустошам…

Если вы встретили Святую Компанию – бегите прочь, не оглядывайтесь, это тот случай, когда хеппи-энда не будет.

Некоторые легенды говорят, что вместо свечи вам вручат крест и котелок, но суть одна – до конца времен будете вы бродить по болотам, пока не встретится вам такой же одинокий путник, и не передадите вы ему крест…

В Галисии верят, что темной зимней ночью эти неприкаянные души становятся видимыми – длинная процессия людей в капюшонах с крестом и свечами в руках.

Там, где прошла Святая Компания, остается запах воска и горелого оливкового масла…

Если вы столкнулись с ними и бежать поздно – надо начертить круг, и лечь в середине, сжимая в руках освященный предмет или талисман, но не всегда это помогает..

Говорят также, что во главе Святой Компании идет проводник – ангел, ночного ангела на рассвете сменяет дневной ангел, а иногда говорят, что Святая Компания приходит за конкретной душой, ради которой появилась в этом месте…

Существуют даже свидетели, не так давно в газетах появилось

интервью с некоей девушкой и её матерью который чудом спаслись, смогли убежать, встретив неподалеку от деревни, вечером, святую компанию… до сих пор никто не признает, что это только легенда – для северных испанцев это самая настоящая реальность.…

Свидетельств набралось сотни за долгие годы… Например, записаны показания деревенского врача доктора Перейры, который увидел, как в переулке появилась Святая Компания.. они задержались у дома торговца скобяными изделиями, на утро оказалось, что этой ночью торговец умер от инфаркта.

Можно долго искать кельтские корни у этой легенды, слушать её разные вариации и объяснения… Но в Галисии, под вечер, лучше плотнее закрыть окно в маленьком отеле и… как там? держитесь подальше от торфяных болот!

Слово meiga произошло от галисийского глагола megar или enmeigar – колдовать, но в отличие от злобных ведьм, которые зовутся bruxa, заключили договор с силами тьмы и творят зло людям и животным, волшебные мэйги обладают силой уничтожить злые чары и помочь людям.

В 13 веке они были настолько известны, что заседание Синода в Сантьяго де Компостеле в 1289 году на сто лет запретило духовенству обращаться к гадалкам, прорицателям и фокусникам на сто лет под угрозой отлучения от церкви!

В шестнадцатом веке в документах упоминается о женщинах-волшебницах с запретом людям даже помыслить о том, чтобы обратиться к колдуньям и узнать свою судьбу. Документы говорят о кощунственной дерзости, суевериях и заклинаниях, однако ни разу не упоминают слов мэйга или бруха.

Суд испанской инквизиции в Сантьяго-де-Компостела, который начал свою работу во второй половине шестнадцатого века, был завален делами, связанными с колдунами и волшебницами.

После пыток многие люди признавались в том, что обращались к колдунам или сами являлись колдунами.

Уже с начала 17 века в документах появляется различие двух понятий – колдунья и ведьма.

Ведьма приобретает демонические черты, ей приписываются полеты на метле, похищения и убийства детей, ночные шабаши и договоры с нечистой силой. Колдуньям же приписывают заклинания с травами, благовониями, Святой водой, грязью, и прочим, совершаемые во благо обратившегося к ним человека.

Так впервые проведена грань между черной и белой магией в документах Святой Инквизиции.

Примерно с этого времени слово ведьма приобрело и ругательное значение.

Но после известных процессов против ведьм в испанском Логроньо досталось и мэйгам, «ведьмам, которые против ведьм». «Они имеют иерархию, они вступают в плотские отношения с демонами, отвергают веру, смазывают тело специальными смесями и отправляются летать, они крадут и убивают детей, они входят к спящим, и накладывают заклинания» – говорится в документах суда.

Но люди, с которыми случаются всяческие неприятности, по-прежнему идут к мэйгам, чтобы узнать, не случился ли сглаз, не наложила ли проклятье злобная ведьма. Исследователи галисийского колдовства пишут, что таким образом ведьмы становятся экспертами в мире колдовства, и в итоге ведьма атакует зло, атакует черных колдуний.

Мэйгам даже приписывается определенная моральность, ведь они используют свои силы, свой дар для борьбы со скрытым злом и противодействуют ему.

Вот некоторые галисийские способы защититься от сглаза или проклятья:

Поместите метлу, вывернутую наизнанку за входной дверью

Держите дома освященную землю с кладбищ или освященные в Вербное воскресенье лавровые венки.

Носите на шее зубчик чеснока, или клык волка, или коготь большого зверя

Множеству драгоценных или полудрагоценных каменей также придавались защитные свойства.

Можно смеяться над древними глупыми предрассудками, но, как и в Эстремадуре, галисийцы до сих пор не определились, существуют ли все эти старые приметы в современном практическом мире. Есть даже популярная фраза на местном диалекте:

«Eu non creo meigas, mais habelas, hainas – я не верю в ведьм, но они есть.

А кельтскому духу всегда был свойственен мистицизм, отличающийся от общепринятого испанского восприятия окружающего мира.

И, наверное, это не удивительно, если ты живешь на берегу океана в небольшой деревушке, где в туманном лесу мелькают странные огоньки!

Во всяком случае, нет в Испании человека, никогда не слышавшего о галисийских мейгах, чье имя так похоже на слово магия. Более того, возможность сглазить или наоборот спасти человека от сглаза, приписывается чуть ли не всем галисийцам.

А сами жители этой зеленой провинции прекрасно знают к кому обращаться и от кого бежать в случае чего.

Например, есть ведьмы, которые могут превращаться в вампиров и пить кровь своих жертв, они крадут детей, чтобы сделать из них свои снадобья.

А на берегах рек живут Фейтисейры с прекрасным голосом, который гипнотизирует юношей, идут молодые люди на голос, и скрываются навечно под водой.

Воладойра, чье имя произошло от глагола летать, летает над лесами лунными ночами, Катухейра бросит карты и раскроет вам ваше будущее и ваше предназначение.

А в случае серьезных проблем, когда кажется, что ничто не может помочь, люди идут к Леди Кастро, живущей под землей в замке из стекла, она одета всегда в белое платье с длинным шлейфом, и никогда не откажет обратившемуся к ней за помощью.

Вот так, оказывается, просто решаются серьезные проблемы галисийцев!

Пресвятая Дева Большеглазая

Много чего есть в Галисии. И реки, и горы, и средневековые мосты, и океан, и зеленые луга. И старинные города, обнесенные крепостными стенами, и прекрасная столица провинции – город Святого Иакова Сантьяго де Компостела, и милая Понтеведре на берегу океана – совсем рядом с Португалией, и узкие улочки портового квартала, спускающиеся к океану в Виго, но остается ещё много, совсем неизвестных туристам мест.

Углубившись в улицы защищенного римскими стенами Луго думаешь, что ты во Франции, но застекленные окна-веранды домов плюс заветренные серые стены соборов и старых зданий возвращают тебя на кельтский север Испании.

Собор Луго не входит в число великих соборов Испании, но от этого он не становится мене впечатляющим, грандиозным, он был построен на руинах прежней, древней церкви VIII века в 1129 году и до восемнадцатого века менялся, достраивался.. он считается одним из классических образцов позднероманского стиля.

Необычное имя Святой покровительницы города сразу обращает на себя внимание, Пресвятая Дева Большеглазая – Virgen de los ojos Grandes.

В испанских и сицилийских процессиях Страстной недели есть что-то очень щемящее, очень трагичное, очень провинциально-старомодное и до боли торжественное, чего не чувствуешь в других местах.

И когда члены одного из самых старых в Испании братства Пресвятой Девы Большеглазой выносят статую, окруженные толпами людей со свечами в руках, это впечатление только усиливается.

Прячась в теплый шарф от ветра с океана, пробегаешь по обветренным улицам, мимо серых фасадов, входишь в собор – и замираешь от света золотых свечей, окружающих золотую фигуру Мадонны.

Несмотря на всемирную известность Пресвятой Девы Гвадалупской, Черной Мадонны Монсеррат, Дева Большеглазая считается одной из самых старых образов Мадонны.

Ей приписываются чудодейственные свойства, описаны случаи излечения паралитиков, особыми исцеляющими свойствами наделено масло от горящих вокруг ней круглосуточно лампад.

Это в первую очередь образ матери, дающей молоко своему сыну – божественному младенцу в короне у нее на руках.

Но это не просто Млекопитательница. Её необычный взгляд, которому приписано множество из совершенных чудес, дал образу другое имя – Пресвятая Дева Большеглазая. Кстати, считается самой красивой статуей Святой в Испании. Её возраст неизвестен, предполагают и 10, и 12 век, авторство приписывают Сан Педро де Месонсо, а впоследствии создавали её трон и прочий антураж часовни самые известные архитекторы из Сантьяго де Компостела.

По легенде, это образ, сотворенный самим Святым Сантьяго, который преобразовал в 1 веке нашей эры языческий образ. По отдельным рассказам этот образ уже хранился в предыдущем древнем соборе Луго ещё во второй половине 3 века.

15 августа 1954 года жители города Луго подарили своей покровительнице медаль из чистого золота, а за пятьдесят лет до этого возложили на её голову корону.

Многие века защищала Святая свой город, её называли Девой Побед, в рискованные и опасные моменты священники, простой народ, короли, падали к её ногам, и всегда Дева Большеглазая помогала, как в период Реконкисты, так и в различных сражениях, которые вел король Альфонсо II, приписывая свои победы именно её заступничеству. Хроники содержат обращение к её Образу святого Бермудо, назвавшему её «Сеньорой и владелицей, Королевой дев и Матерью света».

6 марта 1980 три юных испанских хулигана, решили поиграть. Они набрали камешков, вошли вечером в собор и стали бросать камешки в глаза статуи.

Несколько находившихся в соборе молящихся не успели их остановить, когда Дева улыбнулась им и начала укачивать на руках своего младенца.

Перепуганные мальчишки выбежали, крича, из церкви и побежали по городу, прошло совсем немного времени, и собор и улицы вокруг собора наполнились людьми, многие прибежали, подумав, что собор загорелся, такой яркий свет бил из собора.

Сотни людей пели, молились, а те, кто находился в соборе, подтвердили, что ещё некоторое время Дева улыбалась людям и качала младенца, её губы двигались, как будто она пела колыбельную или хотела что-то сказать людям.. Мадонна ещё раз дала урок любви и всепрощения.

Возможно, это только игра теней и религиозный экстаз.. но вглядитесь в лицо Пресвятой Девы Большеглазой..

Tú nos das fe y esperanza..
Tus ojos grandes de amor
Tus ojos grandes de paz
Tus ojos grandes de cariño

Tus ojos grandes de bondad.

Чеснок и вампиры

Испания, как правило, далека от волшебных сказок и страшных преданий, которые так любят во многих других европейских странах.

Слишком долго находилась она под арабским влиянием, слишком долго прятали христиане статуи Святых в глубоких пещерах, и все основные, более или менее известные испанские легенды связаны с христианскими чудесами или сражениями с маврами.

Лишь кельтский север сохранил блуждающие огни на болотах и прочие кельтские «штучки», да ведьмы в Эстремадуре прячутся, да модные ныне городские легенды рассказывают, хоть и со старинным флером.

Но оказалось, что модная ныне тема вампиров не обошла и Испанию.

Поклонники вампирских сериалов вышли на форумы, посыпались вопросы и обсуждения, до возмущения дошло, как это так, везде есть вампиры, а в Испании нет! Пришлось продвинутой публике покопаться в архивах.

И тут явились на свет очень интересные вещи.

Любопытно, что на кастильском диалекте слово вампир очень похоже на его славянские аналоги, наш простонародный вурдалак или хорватский вукодлак. В кастильском языке это создание – creatura de la noche – называется Brucolaco

Первые упоминания о вампирах в Испании относятся – не поверите!– ко времени между 125 и 180 годах нашей эры.

Лусио Апулейо, римский писатель и философ, рассказал тогда историю двух сестер, Мерои и Пантии, который регулярно навещали некоего Сократеса (ничего общего с греческим философом не имеющего), и пили его кровь. Не догадываясь, что происходит, жертва слабела день ото дня.

Чтобы Сократес не замечал отверстий на шее, сестры залепляли ранки на шее бодягой. Но как то Сократес склонился над рекой, «пластырь» отвалился, и последняя капля крови упала в воду. Тут бедняга и умер.

С давних времен в Испании известен hombre-lobo, человек-волк, а проще – оборотень. Хотя опять же, случаи не часты, и Испания никогда не была «рассадником» этих существ.

Много веков назад были даже способы идентифицировать вампира. Проще всего было раскапывать могилы, и смотреть, не имеет ли покойник характерных признаков. Немало кладбищ

разорили в те времена.

Самый «достоверный» способ был описан аббатом Фейхоо, он заключался в том, что мальчика девственника сажали на лошадь и отправлялись на кладбище. У какой могилы лошадь вставала, как вкопанная, там и находился вампир.

В Испании лошадь для ритуала обязательно должна была быть черной, а в Албании, например, белой.

О существовании вампира где-то рядом задумывались, если у крестьянской семьи начинал без причины погибать скот, а затем и члены многочисленной семьи.

Самые известные вампирские истории, сохранившиеся в документах, относятся к Каталонии.

Недалеко от Жироны в замке Llers (разрушенном во время гражданской войны в 20 веке) жил граф Estruch, Estruc или Estruga, местный феодал и защитник своих земель от мавров. Он боролся не только с маврами, но и с сохранившимися языческими обычаями.

Говорят, что превратился он в вампира из-за многочисленных проклятий, которые насылали уничтожаемые им язычники. Став вампиром, граф много страха нагнал на округу. Любил он молодых женщин, который беременели от связи с ним и рожали чудовищ, умиравших, правда, при рождении.

Некоторые легенды рассказывают, что граф Estruch сражался с армией сарацин в 1212 году, под знаменами Каталонии и Арагона, хотя сам был пришлым рыцарем.

За доблесть король выделил рыцарю феод и замок в Каталонии, где и разошелся наш вампир-кабальеро.

Иногда он выходил на прогулку в сопровождении волков.

В этих местах говорят, что проклятья погубленных графом ведьм и колдунов обрекли его вечно бродить по ночам в поисках крови. И хотя сильной еврейской диаспоре Жироны удалось вернуть его в ад, благодаря особым заклинаниям, до сих пор, темными ночами, выход иногда граф на прогулку.

Считается, что от его имени произошло каталонское слово "malastrugança”– невезение.

И если вам не повезет, вы можете встретить обманчиво мужественного и благородного на вид рыцаря где-нибудь в пустом жиронском переулке…

Возле Таррагоны есть городок, который носит название Pratdip, Луг Вампира.

Здесь с давних времен существовали легенды о собаках-вампирах, которые пугали народ.

Изображения этих собак остались на щите местной деревни,

на муниципальной печати с 1700 года, и даже в алтарных украшениях в святилище Морской Девы – Святой Марины де Дип 1602 года. В настоящее время существует памятник местной «адской собаки», хотя выглядит зверюшка милой и мирной.

Не только собаки-вампиры разгуливали по этим местам.

Ныне разрушенный замок принадлежал аристократу-вампиру по имени Онофре де Дип, о нем даже книга написана. Считается, что вампиром Онофре стал во время дипломатической миссии в Трансильванию, укусила его местная дворянка-вампирша.

Приставал, наверное, к девушке темпераментный испанец, вот и получил по заслугам!

А о жиронских мышах и фигурах с колом в груди я вам уже рассказывала.

И так как лучшим средством от вампиров, если верить романам, является чеснок, самое время поделиться парой чесночных рецептов, не знаю насчет вампиров, а от простуды точно помогает!

Каталонский соус айоли:
Ингредиенты:
4-5 крупных зубчика чеснока
Оливковое масло
1 желток
Соль
Готовим:

Никаких миксеров и блендеров! Для настоящего домашнего айоли нам нужна керамическая ступка с деревянным пестиком.

Растереть в ступке чеснок с солью до однородной массы, добавить желток и размешать. Далее практически по капле добавляем оливковое масло, постоянно растирая массу. Количество масла зависит от того, какой консистенции соус нам нужен. Мне больше нравится густой, как густая сметана. В результате он должен быть однородным и насыщенным на вкус.

В идеале подавать не позже, чем через час после приготовления, а хранить в холодильнике только сутки.

С ярким оранжевым желтком соус приобретает очень приятный теплый цвет.

Растирать долго и нудно, но результат стоит того!

Иногда в соус добавляют кусочки груши или помидоры.

Каталонский соус пикада:
Ингредиенты
миндаль 80 граммов
фундук 30 граммов

масло оливковое 80 миллилитров
хлеб белый зачерствевший 1 ломтик
уксус винный красный 1 столовая ложка
чеснок 2 зубчика
петрушка 2 веточки
соль по вкусу
Готовим:
Заливаем миндаль кипятком, чтобы легко
Очищаем миндаль и кладем в блендер. Туда же добавляем фундук, оливковое масло, очищенный от корочки ломтик хлеба, соль и винный уксус. Очищаем чеснок, рубим его и отправляем в блендер.
Перемешиваем и измельчаем.
Мелко нарезаем листья петрушки и отправляем в блендер.
Еще раз тщательно перемешиваем.

Соус с петрушкой.
Смешать:
1 нежирный йогурт,
1 столовую ложку горчицы,
1 чайную ложечку лимонного сока,
1 столовую ложку мелконарезанной петрушки,
1 мелконарезанный огурчик,
Один зубчик чеснока
Чуть-чуть сахара
соль, перец по вкусу.
Всё хорошо взбить в блендере.

Чесночный соус:
Растереть 2 дольки чеснока до состояния пюре,
добавить 1 баночку натурального йогурта,
1 ложка паприки,
1 небольшую луковицу порезать мелко и добавить к остальным ингредиентам.
перец и соль по вкусу.
Все хорошенько взбить в блендере.
Все эти соусы прекрасно подходят к рыбе, мясу, картофельным долькам.

Испанские десерты

Рассказывая об испанской кухне, я в основном писала об основательных первых и вторых блюдах. Пришло время десертов!

Понятно, что в большинстве кондитерских и кафе есть множество сладостей общеевропейских, и маленькие шоколадные шарики-ежики, и трюфели и многочисленные пирожные от корзиночек со свежими фруктами до безе и всяческих кремовых прелестей и булочек.

Но есть ещё большое количество сладостей чисто испанских, некоторые из них похожи на блюда каких-то других стран, и даже кое-то из привычных нам, но, тем не менее, они считаются типично испанскими.

Существует много сладостей региональных, типичных для каких-то конкретных областей и даже городков. А еще есть большая категория специальных сладостей, которые пекутся-готовятся к особым праздникам, как печенье Сан Исидро ко дню святого покровителя Мадрида, или печенье Святой Терезы в Авиле.

Среди этого разнообразия – так называемый «топ десять», появившийся в результате многочисленных опросов самих испанцев.

Вот об этих «лидерах» я и расскажу.

Chocolate con churros – чуррос с шоколадом.

Тут, по-моему, ничего особо пояснять не надо, все представляют, что это такое, весьма похожее на наш хворост, только мягкое, блюдо.

Блюдо типично мадридское, но чуросерии есть не только в Кастилии, но и во многих других регионах, особенно в туристических местах. Чуррос с горячим шоколадом едят утром после Рождества и Нового года или просто утром после бессонной ночи веселья в мадридских ночных заведениях.

Я их раньше не любила – сын подсадил, так и везу каждый раз домой, зная, что доедут уже вялые, а не пышные и масляные.

Чурросы знают все, но мало кто знает, что кроме чуррос существуют ещё поррас– porras.

Чуррос – всегда перекрещенные подковки. А большие длинные «палки»– это как раз поррас. Поррас могут подавать порезаными на кусочки из большого «полена» напоминающего колбасу.

Sobaos Pasiegos – Собаос Пасьегос

Блюдо из Кантабрии, весьма простое – масло, сахар и хлеб. В

общем, гренки по-нашему, только сладкие.

В старинном рецепте фигурировали лимон и яйца, их вымачивали в анисовом ликере или роме.

Блюдо простейшее, современное появилось на свет в таком виде в 1896 году. Тогда хлебную массу заменила мукой кухарка некоего доктора Мадрасо, Эусебия Эрнандес Мартин, вписав тем самым свое имя в историю.

Torrijas – Торрихас

Мадридское блюдо, представляющее собой ломоть зачерствевшего хлеба, вымоченного в вине или молоке и обжаренного на сковородке, может быть ароматизировано корицей или медом, или ликером, или сиропом, или сахаром, типичное блюдо для строгого поста, очень популярное в Мадриде. О Пасхальном варианте с апельсиновым сиропом я уже рассказывала.

Crema Catalana – Крема Каталана

Крема каталана – или крема кемада – блюдо, популярное сегодня во всем мире, один из любимых всеми десертов от Италии до северной Европы.

Десерт, как видно из названия, каталонский, это десерт для дня Святого Хосе (Сан Жозе по каталонски), который отмечается 19 марта. Кроме того считается праздничным блюдом для всех прочих праздников. При этом присутствует в меню практически любого ресторана или отеля как повседневный десерт.

Еще один вариант – флан – flan. Это блюдо вам подадут в любом кафе. Флан – родственник каталонского крема и родной брат карамельного крема. Мне в нем всегда не хватает поджаренной корочки крема каталана.

Ensaimada – Энсаймада

Блюдо Майорки, название которого произошло от слова «жир» на диалекте. Ингредиенты – сахар, мука, вода, свиной жир (как раз то самое «сайм»), яйца, этому десерту тоже ни одно столетие, и он до сих пор популярен по всей Испании.

Найдется тот, кто ни разу не попробовал эту мягкую, сдобную булочку, посыпанную сахарной пудрой в отеле на завтрак или просто в кафе? Наверное, мало таких. Я ужасно люблю.

Кстати, в Умбрии, в Спелло, эту мягкую, расползающуюся по тарелке вкуууууусную нежную булочку называют венецианой.

Tarta de Santiago –Торт Святого Якова

Не трудно догадаться, что это блюдо галисийское, а так как галисийская кухня сейчас в Испании супер модна, то и торт этот любим и популярен.

Это миндальный кекс, декорированный крестом Сантьяго.

Мне попадались и более сухие, и влажно миндальные внутри. В любом случае мне очень нравится.

Arroz con leche – аррос кон лече.

А вот и рисовая кашка подоспела. Без шуток – сладкая рисовая кашка на молоке, посыпанная какао. Подается и в мисочках, и в бокалах.

И это не блюдо для завтрака, а десерт после обеда, из Астуриас. Для вкуса добавляют и лимон, и корицу, и ваниль.

Когда я задала вопрос о любимых блюдах множеству испанцев разных профессий и положения в обществе, аррос кон лече присутствовал во всех ответах!

Horchata – Орчата

С этим блюдом кто-то сталкивался на Сицилии. Блюдо валенсийское, на валенсийском диалекте orxata de xufa; итальянцы называют его орсата.

Это охлаждающий напиток и десерт одновременно.

Состав – вода, сахар и миндаль, вернее, земляной миндаль, похожий на земляной орех. Происхождение блюда, как считается, кипрское. Я предпочитаю немного другое – сорбете де лимон, sorbete de limon. (вода, цедра лимона, сахар, взбитые яичные белки).

Tocino de cielo –Тосино де сьело

Даже переводить неудобно – небесный бекон! В составе яичный желток и сахар.

Типичное блюдо местечка Херес де ла Фронтера, а сейчас – всей Андалусии и Кастильи-Леона.

Filloas – Филлоас.

Еще одно блюдо, о котором сказали все без исключения испанские друзья и знакомые. Блинчики из муки, яиц и молока.

Отличие от бретонских крепов состоит в том, что эти блинчики никогда не подаются с наполнителями типа сосисок, яиц, салатов и прочего, как это делают в Бретани.

По происхождению из Галисии, Леона и Астуриас, филлоас подается только со сладкими добавками, особенно с медом.

В последнее время популярны с шоколадом.

Собственно, это то, что мы видим в большинстве испанских кафетерий как десерт– большие такие блинчики с клубникой и сахарной пудрой, или горячим шоколадом.

Вот, собственно, основные испанские десерты, которые можно встретить в большинстве меню испанских ресторанов. Их множество, от шоколадных кексиков в горячем шоколаде до вариаций – как я писала выше – желе из простокваши с грецкими орехами в Аликанте. Многие, побывавшие в каталонском монастыре Монсеррат, помнят вкуснейший домашний творог с

медом, который готовят монахи.

Земля души моей

Испания многогранна.

Среди пыльных степей Кастилии столетиями стоят строгие зубчатые замки, так не похожие на гламурных французских соседей.

Модернистская Каталония скрывает за знаменитыми фасадами Гауди легенды Жироны и тамплиерские тайны дельты Эбро.

На многие километры не встретишь даже маленькой деревушки в горном Северном Арагоне, и обращены к океану застекленные балконы Кантабрии.

Крутят свои лопасти мельницы Ла Манчи и рвутся к небу шпили соборов и дворцов Мадрида.

Льется в бокалы янтарный херес Андалусии, и застыли в веках дворцы конкистадоров Эстремадуры. А еще есть Наварра, Страна Басков, зеленая Астурия и жаркая Мурсия. Улочки средневековых деревушек окружают старые фонтаны на каменных площадях, зреет вино в дубовых бочках на винодельнях и вялится на ветрах хамон.

Стоит только отойти от проторенных троп, как вспыхнут таинственные огоньки в темных кельтских лесах Галисии, и запоет песню Дева Ручья в холмах Эстремадуры, а испанский гранд со шпагой наперевес пройдет во главе праздничной процессии, где под щемящий марш духового оркестра плывет над толпой украшенная цветами Мадонна.

А блюда, подаваемые в маленьких деревенских ресторанах, удивят и очаруют даже гурманов, которые, кажется, знают все о кухне французской и итальянской.

Отойдите от проторенных дорожек, окунитесь в историю, легенды, еще вчера незнакомые вам места, которые завтра станут любимыми. Маленькая, утопающая в цветах Альберка, неподалеку от Саламанки, или карабкающиеся средневековые улочки Альбарассина в провинции Теруэль, фантастические замки Асторги в провинции Леон или каменные фасады старинных домов в арагонской Айнсе или горстка домиков Потеса среди изумрудных полей у подножья гор Пикос де Эуропа…

Откройте свою Испанию, так непохожую на ту, что видели другие, поддайтесь ее чарам и полюбите ее кухню, и вы откроете новый мир, который навсегда останется в вашей душе.

«La tierra de mi alma», земля души моей…